



FICHE TECHNIQUE
CROISSANT 71g au beurre fin - cru surgelé

Version n°10

Code article : **30063**

Marque : **BRIDOR**

code EAN (carton) : **03419280001022**

code EAN (sachet) :

code EAN (à l'unité) :

N°déclaration sanitaire : **35-327-02**

N°nomenclature douanière : **1905 90 90**

Fabriqué en France

Code article du client :

code EAN client (carton) :

code EAN client (sachet) :

code EAN client (à l'unité) :

code fabricant : **FAB 538 SG**

Pour les produits bio, n°de licence Ecocert :

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé

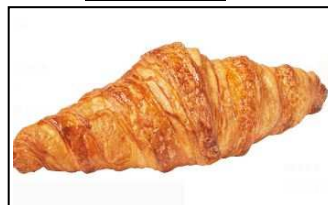


Longueur : 14.5 cm ± 2.0 cm

Largeur : 3.0 cm ± 0.5 cm

Hauteur : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 60g

Longueur : 19.0 cm

Largeur : 9.0 cm

Hauteur : 6.0 cm

| Ingrédients | Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru) | % RNJ (pour 100g de produit cru) |
|---|--|---|
| <p>farine de BLE, BEURRE fin 21.2%, eau, sucre, levure, sel, GLUTEN de blé, émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), agent de traitement de la farine (E300), enzymes (hémicellulases, amylases)</p> <p>Contient : gluten, produits laitiers.</p> <p>Peut contenir : traces d'oeufs, traces de soja, traces de fruits à coque.</p> <p>Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui</p> <p>OGM : néant Ionisation : néant</p> | <p>Energie : 1 4750 kJ / 350 kcal</p> <p>Matières grasses : 18.2 g dont : acides gras saturés : 11.5 g</p> <p>Glucides : 39.7 g dont : sucres : 5.9 g</p> <p>Fibres : 1.7 g</p> <p>Protéines : 7.7 g</p> <p>Sel : 0.81 g</p> | <p>17.6 %</p> <p>26.0 %</p> <p>57.6 %</p> <p>15.3 %</p> <p>6.5 %</p> <p>6.9 %</p> <p>15.5 %</p> <p>13.5 %</p> |

| Caractéristiques microbiologiques | Valeurs cibles | Tolérances | Méthodes du laboratoire d'analyse |
|-----------------------------------|------------------|------------------|--------------------------------------|
| Flore totale aérobie mésophile | < 100 000 / g | < 1 000 000 / g | ISO 4833 + NF V 08-100 |
| Escherichia coli | < 10 / g | < 100 / g | NF EN ISO 16649-2 |
| Salmonelles | absence dans 25g | absence dans 25g | AES 10/4-05/04 |
| Staphylocoque doré | < 100/g | < 1 000 / g | NF V 08-057-1 |



Version n°10

FICHE TECHNIQUE
CROISSANT 71g au beurre fin - cru surgelé

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 9 mois (270 jours) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Conservation pour un usage ménager :

* 24h au réfrigérateur

** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur

*** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Mise sur plaque (600 x 400) | 12 unités par plaque |
| Fermentation | 2h à 28°C, humidité 80% |
| Repos | 10 min |
| Dorage | Dorer à l'œuf entier. |
| Cuisson (en four ventilé) | environ 16 min à 180°C |
| Finition | |

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

CONDITIONNEMENT

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------|------------------------------------|---------|
| Format carton externe (L x l x h) | 388 x 298 x 244 mm | Volume du carton (m ³) | 0.029 |
| Poids net d'un carton | 10.650 kg | Pièces / carton | 150 |
| Poids brut d'un carton | 11.233 kg | Cartons / palette | 64 |
| Poids brut d'une palette | 737.846 kg | Cartons / couche | 8 |
| Dimensions de la palette | 80 x 120 cm | Couches / palette | 8 |
| Type de palette | Europe | Hauteur totale | 2.102 m |

Sachets :

| | | | |
|-----------------------|----------|------------------|----|
| Format sachet (L x l) | | Pièces / sachet | 50 |
| Poids net d'un sachet | 3.550 kg | Sachets / carton | 3 |

CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine

Courriel de France métropolitaine : commercialfrance@le-duff.com

Courriel de l'international et DOM-TOM : exportsales@le-duff.com



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CROISSANT 71g - fine butter - raw frozen

Version number :
10

Product code : **30063**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280001022**

EAN code (bag) :

EAN code (unit) :

Health declaration number : **35-327-02**

Customs declaration number : **1905 90 90**

For the organic products, Ecocert licence number :

Made in France

Customer product code :

Customer EAN code (case) :

Customer EAN code (bag) :

Customer EAN code (unit) :

Manufacturer code : **FAB 538 SG**

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product

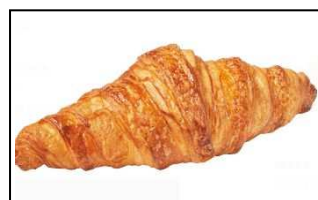


Length : 14.5 cm ± 2.0 cm

Width : 3.0 cm ± 0.5 cm

Height : 3.0 cm ± 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 60g

Length : 19.0 cm

Width : 9.0 cm

Height : 6.0 cm

| Ingredients | Nutritional values (per 100g of frozen product) | % GDA (per 100g of frozen product) |
|--|---|---|
| <p>WHEAT flour, BUTTER 21.2%, water, sugar, yeast, salt, wheat GLUTEN, emulsifier (E322 (rape lecithin)), flour treatment agent (E300), enzymes (hemicellulases, amylases)</p> <p>Contains : dairy products, gluten.</p> <p>May contain : traces of eggs, traces of nuts, traces of soya.</p> <p>Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes</p> <p>GMO : without Ionization : without</p> | <p>Energy : 1 475 kJ / 350 kcal</p> <p>Fat : 18.2 g of which : saturates : 11.5 g</p> <p>Carbohydrate : 39.7 g of which : sugars : 5.9 g</p> <p>Fibre : 1.7 g</p> <p>Protein : 7.7 g</p> <p>Salt : 0.81 g</p> | <p>17.6 %</p> <p>26.0 %</p> <p>57.6 %</p> <p>15.3 %</p> <p>6.5 %</p> <p>6.9 %</p> <p>15.5 %</p> <p>13.5 %</p> |

| Microbiological characteristics | Targets | Tolerances | Methods of analysis laboratory |
|---------------------------------|---------------|-----------------|-----------------------------------|
| Total aerobic mesophilic flora | < 100 000 / g | < 1 000 000 / g | ISO 4833 + NF V 08-100 |
| Escherichia coli | < 10 / g | < 100 / g | NF EN ISO 16649-2 |
| Salmonella | none in 25g | none in 25g | AES 10/4-05/04 |
| Staphylococcus aureus | < 100/g | < 1 000 / g | NF V 08-057-1 |



TECHNICAL SPECIFICATIONS
CROISSANT 71g - fine butter - raw frozen

Version number :
10

STORAGE AND SHELF LIFE

Best before : 9 months (270 days) from the date of freezing recorded on the packaging.

Store at -18°C or below before use.

DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.

Storage for a household use :

* 24h in the refrigerator

** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator

*** in the freezer at -18°C : until the best before date recorded on the packaging.

INSTRUCTIONS FOR BAKING

| | |
|------------------------------|---|
| Tray arrangement (600 x 400) | 12 items on a tray |
| Proving | 2h at 28°C, humidity 80% |
| Glazing | Allow the products to dry off for 10 minutes after proving. Glaze with whole egg. |
| Baking (in ventilated oven) | approximately 16 min at 180°C |
| Finishing | |

Nota: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

PACKAGING

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------------|---------|
| Case dimensions (L x l x h) | 388 x 298 x 244 mm | Case volume (m ³) | 0.029 |
| Net weight of case | 10.650 kg | Pieces / case | 150 |
| Gross weight of case | 11.233 kg | Cases / pallet | 64 |
| Gross weight of pallet | 737.846 kg | Cases / layer | 8 |
| Pallet dimensions | 80 x 120 cm | Layers / pallet | 8 |
| Pallet type | Europe | Total height | 2.102 m |

Bags :

| | | | |
|------------------------|----------|--------------|----|
| Bag dimensions (L x l) | | Pieces / bag | 50 |
| Net weight of bag | 3.550 kg | Bags / case | 3 |

CONTACT

For any information / Contact :

Address : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

Courriel : exportsales@le-duff.com



TECHNISCHE ANGABEN
CROISSANT 71g - Butter - Ungegart Tk

Versionsnummer :
10

Produktcode : **30063**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280001022**

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Gesundheitserklärung-Nummer : **35-327-02**

Zollnomenklatur-Nummer : **1905 90 90**

In Frankreich hergestellt.

Produktcode des Kunden:

Kunden Strichcode (Karton) :

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Hersteller-Code : **FAB 538 SG**

Für Bio-Produkte, Ecocert-Lizenznummer :

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt

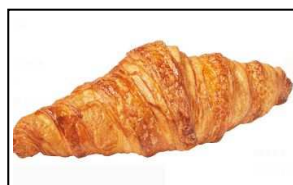


Länge : 14.5 cm ± 2.0 cm

Breite : 3.0 cm ± 0.5 cm

Höhe : 3.0 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 60g

Länge : 19.0 cm

Breite : 9.0 cm

Höhe : 6.0 cm

| Zutaten | Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes) | % Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes) |
|---|--|---|
| <p>WEIZENMEHL, BUTTER 21.2%, Wasser, Zucker, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN, Emulgator (E322 (Rapslecithin)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen)</p> <p>Enthält : Milchprodukte, Gluten.</p> <p>Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Eier, Spuren von Schalenfrüchten.</p> <p>Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO Nicht bestrahlt</p> | <p>Energie : 1 475 kJ / 350 kcal</p> <p>Fett : 18.2 g</p> <p>davon : gesättigte Fettsäuren: 11.5 g</p> <p>Kohlenhydrate : 39.7 g</p> <p>davon : Zucker : 5.9 g</p> <p>Ballaststoffe : 1.7 g</p> <p>Eiweiß : 7.7 g</p> <p>Salz : 0.81 g</p> | <p>17.6 %</p> <p>26.0 %</p> <p>57.6 %</p> <p>15.3 %</p> <p>6.5 %</p> <p>6.9 %</p> <p>15.5 %</p> <p>13.5 %</p> |

| Mikrobiologische Eigenschaften | Zielvorgaben | Toleranzen | Labormethoden |
|--------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Aerobe mesophile Gesamflora | < 100 000 / g | < 1 000 000 / g | ISO 4833 + NF V 08-100 |
| Escherichia coli | < 10 / g | < 100 / g | NF EN ISO 16649-2 |
| Salmonellen | in 25g nicht vorhanden | in 25g nicht vorhanden | AES 10/4-05/04 |
| Staphylococcus aureus | < 100/g | < 1 000 / g | NF V 08-057-1 |



Versionsnummer :
10

TECHNISCHE ANGABEN CROISSANT 71g - Butter - Ungegart Tk

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Maximale Haltbarkeit : 9 Monate (270 Tage) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung.

AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Lagerung für den Haushalt :

- * 24 Stunden in einem Kühlschrank
- ** 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
- *** in der Tiefkühltruhe bei -18°C : bis zum Datum auf der Verpackung

BACKEMPFEHLUNG

| | |
|---|--|
| Anordnung auf dem Backblech (600 x 400) | 12 Stücke pro Backblech |
| Gären (im Gärschrank) | 2 Stunden bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80% |
| Ruhezeit | 10 Minuten |
| Eierstreichung | Mit Eigelb bestreichen |
| Backen (mit Umluft) | Ca.16 Min bei 180°C |
| Endbearbeitung | |

Nota : Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

VERPACKUNG

| | | | |
|--------------------------------|--------------------|----------------------------------|---------|
| Karton Abmessungen (L x l x h) | 388 x 298 x 244 mm | Karton Volumen (m ³) | 0.029 |
| Nettogewicht eines Kartons | 10.650 kg | Stück / Karton | 150 |
| Bruttogewicht eines Kartons | 11.233 kg | Kartons / Palette | 64 |
| Bruttogewicht einer Palette | 737.846 kg | Kartons / Lage | 8 |
| Palette Abmessungen | 80 x 120 cm | Lagen / Palette | 8 |
| Palettenart | Europe | Gesamthöhe | 2.102 m |

Beutel :

| | | | |
|----------------------------|----------|-----------------|----|
| Beutel Abmessungen (L x l) | | Stück / Beutel | 50 |
| Nettogewicht eines Beutels | 3.550 kg | Beutel / Karton | 3 |

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com



CARTA TÉCNICA
CROISSANT 71g - mantequilla - cruda y ultracongelada

Versión 10

Código del producto : **30063**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280001022**

Código EAN (bolsa) :

Código EAN (unidad) :

Número de declaración sanitaria : **35-327-02**

Número de nomenclatura aduanera : **1905 90 90**

Para los productos Bio, número de licencia Ecocert :

Fabricado en Francia

Código del producto del cliente :

Código EAN client (caja) :

Código EAN client (bolsa) :

Código EAN client (unidad) :

Código de fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado



Largura : 14.5 cm ± 2.0 cm

Ancho : 3.0 cm ± 0.5 cm

Altura : 3.0 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 60g

Largura : 19.0 cm

Ancho : 9.0 cm

Altura : 6.0 cm

| Ingredientes | Valores nutritivos (por 100g de producto congelado) | % VD (por 100g de producto congelado) |
|--|--|---|
| <p>harina de TRIGO, MANTEQUILLA 21.2%, agua, azúcar, levadura, sal, GLUTEN de trigo, emulgente (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (hemicelulasas, amilasas)</p> <p>Contiene : productos lácteos, gluten.</p> <p>Puede contener : trazas de soja, trazas de huevos, trazas de frutos de cáscara.</p> <p>Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí</p> <p>Sin transgénicos No irradiado</p> | <p>Energía : 1 475 kJ / 350 kcal</p> <p>Grasas : 18.2 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 11.5 g</p> <p>Hidratos de carbono : 39.7 g de las cuales : azúcares : 5.9 g</p> <p>Fibra alimentaria : 1.7 g</p> <p>Proteínas : 7.7 g</p> <p>Sal : 0.81g</p> | <p>17.6 %</p> <p>26.0 %</p> <p>57.6 %</p> <p>15.3 %</p> <p>6.5 %</p> <p>6.9 %</p> <p>15.5 %</p> <p>13.5 %</p> |

| Características microbiológicas | Objetivos | Tolerancias | Metodologías de laboratorio |
|---------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------------|
| Flora aeróbica mesófila total | < 100 000 / g | < 1 000 000 / g | ISO 4833 + NF V 08-100 |
| Escherichia coli | < 10 / g | < 100 / g | NF EN ISO 16649-2 |
| Salmonellas | ausente en 25g | ausente en 25g | AES 10/4-05/04 |
| Staphylococcus aureus | < 100/g | < 1 000 / g | NF V 08-057-1 |



Versión 10

CARTA TÉCNICA
CROISSANT 71g - mantequilla - cruda y ultracongelada

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de caducidad : 9 meses (270 días) a partir de la fecha de congelación indicada en el embalaje.

Conservar en el congelador a -18°C *** antes la utilización.

NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Conservación para uso doméstico :

* 24h en el refrigerador

** 3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador

*** en el congelador a -18°C : hasta la fecha de caducidad indicada en el embalaje

MODO DE EMPLEO

| | |
|-------------------------------------|--|
| La puesta en las placas (600 x 400) | 12 unidades por placa |
| Fermentación | 2h a 28°C, humedad 80% |
| Descanso / Dorage | Deje secar durante 10 minutos. Dorar con huevo entero. |
| Cocción (en un horno ventilado) | aproximadamente 16 min a 180°C |
| Último toque | |

Nota : Cada horna tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con su material.

ACONDITIONAMIENTO

| | | | |
|--|--------------------|------------------------------------|---------|
| Tamaño del caja (Largura x Ancho x Altura) | 388 x 298 x 244 mm | Volumen del caja (m ³) | 0.029 |
| Peso neto del caja | 10.650 kg | Unidades / caja | 150 |
| Peso bruto del caja | 11.233 kg | Cajas / paleta | 64 |
| Peso bruto del paleta | 737.846 kg | Cajas / estrato | 8 |
| Tamaño del paleta | 80 x 120 cm | Estratos / paleta | 8 |
| Tipo de paleta | Europe | Altura total | 2.102 m |

Bolsas :

| | | | |
|---------------------|----------|------------------|----|
| Tamaño del bolsa | | Unidades / bolsa | 50 |
| Peso neto del bolsa | 3.550 kg | Bolsas / caja | 3 |

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

Dirección Postal : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versão : 10

FICHA TÉCNICA
CROISSANT 71g - cru congelado

Código do produto : **30063**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280001022**

Código EAN (saco) :

Código EAN (unidade) :

Número da declaração de sanidade : **35-327-02**Número de nomenclatura aduaneira : **1905 90 90**

Para produtos biológicos, número de licença Ecocert :

Fabricado em França

Código do produto do cliente :

Código EAN cliente (caixa) :

Código EAN cliente (saco) :

Código EAN cliente (unidade) :

Código do fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado

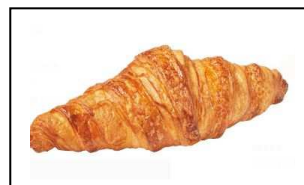


Comprimento : 14.5 cm ± 2.0 cm

Largura : 3.0 cm ± 0.5 cm

Altura : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 60g

Comprimento : 19.0 cm

Largura : 9.0 cm

Altura : 6.0 cm

| Ingredientes | Valores nutricionais (por 100g de produto congelado) | % VD (por 100g de produto congelado) |
|--|--|--|
| farinha de TRIGO, MANTEIGA 21.2% , água, açúcar, levedura, sal, GLÚTEN de trigo , emulsionante (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamento da farinha (E300), enzimas (hemicelulases, amilases) Contém : produtos lácteos, glúten. Pode conter : vestígios de soja, vestígios de ovos, vestígios de frutos de casca rija. Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim OGM : nada Ionização : nada | Energia : 1 475 kJ / 350 kcal Lípidos: 18.2 g dos quais : ácidos gordos saturados : 11.5 g Hidratos de carbono : 39.7 g dos quais : açúcares : 5.9 g Fibra : 1.7 g Proteínas : 7.7 g Sal : 0.81 g | 17.6 % 26.0 % 57.6 % 15.3 % 6.5 % 6.9 % 15.5 % 13.5 % |

| Características microbiológicas | Objectivos | Tolerâncias | Métodos de laboratório |
|---------------------------------|----------------|-----------------|------------------------|
| Flora aeróbica mesofílica total | < 100 000 / g | < 1 000 000 / g | ISO 4833 + NF V 08-100 |
| Escherichia coli | < 10 / g | < 100 / g | NF EN ISO 16649-2 |
| Salmonellas | ausente em 25g | ausente em 25g | AES 10/4-05/04 |
| Staphylococcus aureus | < 100/g | < 1 000 / g | NF V 08-057-1 |



Versão : 10

FICHA TÉCNICA CROISSANT 71g - cru congelado

ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de ultracongelação indicada na embalagem.
Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização.

NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.

Conservação para uso doméstico :

* 24h no frigorífico

** 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico

*** no congelador em -18°C : até à data limite de uso óptimo indicada na embalagem

MODO DE UTILIZAÇÃO

| | |
|--------------------------------|---|
| Colocação na chapa (600 x 400) | 12 unidades por chapa |
| Fermentação | 2h em 28°C, humidade 80% |
| Descanso / Cobertura | Deixe secar por 10 minutos. Dourar com ovo inteiro. |
| Cozedura (no forno ventilado) | aproximadamente 16 min em 180°C |
| Arremate | |

Nota : Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

EMBALAGEM

| | | | |
|-------------------------------|--------------------|-----------------------------------|---------|
| Medidas por caixa (C x L x A) | 388 x 298 x 244 mm | Volume da caixa (m ³) | 0.029 |
| Peso líquido da caixa | 10.650 kg | Unidades / caixas | 150 |
| Peso bruto da caixa | 11.233 kg | Caixas / palete | 64 |
| Peso bruto da paleta | 737.846 kg | Caixas / camada | 8 |
| Medidas da paleta | 80 x 120 cm | Camadas / paleta | 8 |
| Tipo de paleta | Europe | Altura | 2.102 m |

Sacos :

| | | | |
|----------------------|----------|-----------------|----|
| Formato do saco | | Unidades / saco | 50 |
| Peso líquido do saco | 3.550 kg | Sacos / cartão | 3 |

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :

Endereço : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com