



Version n°21

FICHE TECHNIQUE
**CROISSANT AUX ABRICOTS 115g au beurre fin -
 cru surgelé**

Code article : **30000**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280000834**

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) :

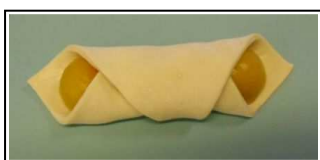
code EAN client (à l'unité) :

code fabricant : **FAB 538 SG**

Pour les produits bio, n°de licence Ecocert :

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé



Longueur : 17.0 cm ± 1.5 cm

Largeur : 5.0 cm ± 0.5 cm

Hauteur : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 102g

Longueur : 17.0 cm

Largeur : 8.0 cm

Hauteur : 4.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
Pâte 56.6% (farine de BLE , eau, BEURRE fin 17.4%, sucre, levure, sel, GLUTEN de blé , émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), agent de traitement de la farine (E300), enzymes (hémicellulases, amylases)), Abricots 26%, Crème pâtissière 17.4% (eau, sucre, amidon modifié, LACTOSERUM en poudre , LAIT écrémé en poudre , stabilisants (E263, E450iii, E339ii), colorant (E160ai), arôme) Contient : gluten, lait. Peut contenir : traces d'oeufs, traces de soja, traces de fruits à coque. Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui OGM : néant Ionisation : néant	Energie : 930 kJ / 220 kcal Matières grasses : 8.6 g dont : acides gras saturés : 5.3 g Glucides : 31.6 g dont : sucres : 9.0 g Fibres : 1.5 g Protéines : 4.8 g Sel : 0.52 g	11.1 % 12.2 % 26.7 % 12.2 % 10.0 % 6.1 % 9.7 % 8.7 %

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°21

FICHE TECHNIQUE
**CROISSANT AUX ABRICOTS 115g 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)	10 unités par plaque
Fermentation	2h à 28°C, humidité 80%
Repos	10 min
Dorage	Dorer à l'œuf entier.
Cuisson (en four ventilé)	environ 18 min à 180°C
Finition	Saupoudrer le milieu du croissant de sucre glace, napper les oreillons d'abricots au nappage chaud, ressuage sur grille.

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)	398 x 298 x 148 mm	Volume du carton (m ³)	0.018
Poids net d'un carton	4.600 kg	Pièces / carton	40
Poids brut d'un carton	4.962 kg	Cartons / palette	96
Poids brut d'une palette	495.131 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	12
Type de palette	Europe	Hauteur totale	1.926 m

Sachets :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	40
Poids net d'un sachet	4.600 kg	Sachets / carton	1

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



Version number :
21

TECHNICAL SPECIFICATIONS
**APRICOTS CROISSANT 115g -
fine butter - raw frozen**

Product code : **30000**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280000834**

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) :

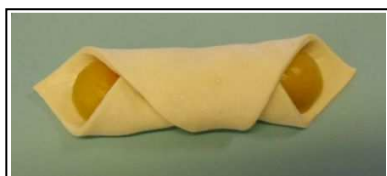
Customer EAN code (bag) :

Customer EAN code (unit) :

Manufacturer code : **FAB 538 SG**

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product



Length : 17.0 cm ± 2.0 cm

Width : 5.0 cm ± 0.5 cm

Height : 3.0 cm ± 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 102g

Length : 17.0 cm

Width : 8.0 cm

Height : 4.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
Dough 56.6% (WHEAT flour , water, BUTTER 17.4%, sugar, yeast, salt, wheat GLUTEN , emulsifier (E322 (rape lecithin)), flour treatment agent (E300), enzymes (hemicellulases, amylases)), Apricots 26%, Pastry cream 17.4% (water, sugar, modified starch, powdered WHEY , skimmed MILK powder , stabilizers (E263, E450iii, E339ii), colour (E160ai), flavouring) Contains : dairy products, gluten. May contain : traces of eggs, traces of nuts, traces of soya. Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes GMO : without Ionization : without	Energy : 930 kJ / 220 kcal Fat : 8.6 g of which : saturates : 5.3 g Carbohydrate : 31.6 g of which : sugars : 9.0 g Fibre : 1.5 g Protein : 4.8 g Salt : 0.52 g	11.1 % 12.2 % 26.7 % 12.2 % 10.0 % 6.1 % 9.7 % 8.7 %

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



Version number :
21

TECHNICAL SPECIFICATIONS
**APRICOTS CROISSANT 115g -
fine butter - raw frozen**

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)	10 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 18 min at 180°C
Finishing	Sprinkle the middle of the croissant with icing sugar, cover the apricot halves with hot topping and allow excess liquid to drain away on a grill.

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)	398 x 298 x 148 mm	Case volume (m ³)	0.018
Net weight of case	4.600 kg	Pieces / case	40
Gross weight of case	4.962 kg	Cases / pallet	96
Gross weight of pallet	495.131 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	12
Pallet type	Europe	Total height	1.926 m

Bags :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	40
Net weight of bag	4.600 kg	Bags / case	1

CONTACT

For any information / Contact :

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

Courriel : exportsales@le-duff.com





TECHNISCHE ANGABEN
CROISSANT ABRICOTS 115g – Butter – Ungegart Tk

Versionsnummer :
21

Produktcode : 30000	Produktcode des Kunden:
Schutzmarke : BRIDOR	Kunden Strichcode (Karton) :
Strichcode (Karton) : 03419280000834	Strichcode (Packung) :
Strichcode (Packung) :	Strichcode (Einheit) :
Strichcode (Einheit) :	Hersteller-Code : FAB 538 SG
Gesundheitserklärung-Nummer : 35-327-02	Für Bio-Produkte, Ecocert-Lizenznummer :
Zollnomenklatur-Nummer : 1905 90 90	
In Frankreich hergestellt.	

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<p><u>Tiefkühlprodukt</u></p>  <p>Länge : 17.0 cm ± 2.0 cm Breite : 5.0 cm ± 0.5 cm Höhe : 3.0 cm ± 0.5 cm</p>	<p><u>Gebackenes Produkt</u></p>  <p>Zur Information : Durchschnittliches Gewicht : 102g Länge : 17.0 cm Breite : 8.0 cm Höhe : 4.5 cm</p>
--	---

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p>Teig 56.6% (WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER 17.4%, Zucker, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN, Emulgator (E322 (Rapslecithin)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen)), Aprikosen 26%, Creme zum Backen 17.4% (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisatoren (E263, E450iii, E339ii), Farbstoff (E160ai), Aroma)</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 : 930 kJ / 220 kcal</p> <p>Fett : 8.6 g</p> <p>davon : gesättigte Fettsäuren: 5.3 g</p> <p>Kohlenhydrate : 31.6 g</p> <p>davon : Zucker : 9.0 g</p> <p>Ballaststoffe : 1.5 g</p> <p>Eiweiß : 4.8 g</p> <p>Salz : 0.52 g</p>	<p>11.1 %</p> <p>12.2 %</p> <p>26.7 %</p> <p>12.2 %</p> <p>10.0 %</p> <p>6.1 %</p> <p>9.7 %</p> <p>8.7 %</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



TECHNISCHE ANGABEN
CROISSANT ABRICOTS 115g – Butter – Ungegart Tk

Versionsnummer :
21

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)	10 Stücke pro Backblech
Gären (im Gärschrank)	2h bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Ruhezeit	10 Minuten
Eierstreichung	Mit Eigelb bestreichen
Backen (mit Umluft)	Ca. 18 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)	398 x 298 x 148 mm	Karton Volumen (m ³)	0.018
Nettogewicht eines Kartons	4.600 kg	Stück / Karton	40
Bruttogewicht eines Kartons	4.962 kg	Kartons / Palette	96
Bruttogewicht einer Palette	495.131 kg	Kartons / Lage	8
Palette Abmessungen	80 x 120 cm	Lagen / Palette	12
Palettenart	Europe	Gesamthöhe	1.926 m

Beutel :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	40
Nettogewicht eines Beutels	4.600 kg	Beutel / Karton	1

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versión 21

CARTA TÉCNICA
**CROISSANT ABRICOTS 115g -
 mantequilla - cruda y ultracongelada**

Código del producto : **30000**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280000834**

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 : 17.0 cm ± 2.0 cm

Ancho : 5.0 cm ± 0.5 cm

Altura : 3.0 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 102g

Largura : 17.0 cm

Ancho : 8.0 cm

Altura : 4.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
Pasta 56.6% (harina de TRIGO , agua, MANTEQUILLA 17.4%, azúcar, levadura, sal, GLUTEN de trigo , emulgente (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (hemicelulasas, amilasas)), Albaricoques 26%, Crema pastelera 17.4% (agua, azúcar, almidón modificado, SUERO LÁCTEO en polvo , LECHE desnatada en polvo , estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), colorante (E160ai), aroma) Contiene : productos lácteos, gluten. Puede contener : trazas de soja, trazas de huevos, trazas de frutos de cáscara. Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí Sin transgénicos No irradiado	Energía : 930 kJ / 220 kcal Grasas : 8.6 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 5.3 g Hidratos de carbono : 31.6 g de las cuales : azúcares : 9.0 g Fibra alimentaria : 1.5 g Proteínas : 4.8 g Sal : 0.52 g	11.1 % 12.2 % 26.7 % 12.2 % 10.0 % 6.1 % 9.7 % 8.7 %



Versión 21

CARTA TÉCNICA
CROISSANT ABRICOTS 115g -
mantequilla - cruda y ultracongelada

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

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)	10 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 18 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)	398 x 298 x 148 mm	Volumen del caja (m ³)	0.018
Peso neto del caja	4.600 kg	Unidades / caja	40
Peso bruto del caja	4.962 kg	Cajas / paleta	96
Peso bruto del paleta	495.131 kg	Cajas / estrato	8
Tamaño del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	12
Tipo de paleta	Europe	Altura total	1.926 m

Bolsas :

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	40
Peso neto del bolsa	4.600 kg	Bolsas / caja	1

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



FICHA TÉCNICA
CROISSANT DAMASCOS 115g - manteiga - cru, congelado

Versão : 21

Código do produto : **30000**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caixa) : **03419280000834**

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) :

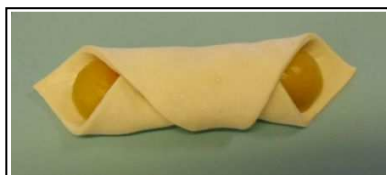
Código EAN cliente (saco) :

Código EAN cliente (unidade) :

Código do fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado



Comprimento : 17.0 cm ± 2.0 cm

Largura : 5.0 cm ± 0.5 cm

Altura : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 102g

Comprimento : 17.0 cm

Largura : 8.0 cm

Altura : 4.5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
<p>Massa 56.6% (farinha de TRIGO, água, MANTEIGA 17.4%, açúcar, levedura, sal, GLÚTEN de trigo, emulsionante (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamento da farinha (E300), enzimas (hemicelulases, amilases)), Damascos 26%, Crema de confeitaria 17.4% (água, açúcar, amido modificado, SORO DE LEITE, LEITE magro em pó, estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), corante (E160ai), aromatizante)</p> <p>Contém : produtos lácteos, glúten.</p> <p>Pode conter : vestígios de soja, vestígios de ovos, vestígios de frutos de casca rija.</p> <p>Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim</p> <p>OGM : nada Ionização : nada</p>	<p>Energia : 930 kJ / 220 kcal</p> <p>Lípidos: 8.6 g dos quais : ácidos gordos saturados : 5.3 g</p> <p>Hidratos de carbono : 31.6 g dos quais : açúcares : 9.0 g</p> <p>Fibra : 1.5 g</p> <p>Proteínas : 4.8 g</p> <p>Sal : 0.52 g</p>	<p>11.1 %</p> <p>12.2 %</p> <p>26.7 %</p> <p>12.2 %</p> <p>10.0 %</p> <p>6.1 %</p> <p>9.7 %</p> <p>8.7 %</p>

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 : 21

FICHA TÉCNICA
CROISSANT DAMASCOS 115g - manteiga - cru, congelado

ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de ultracongelção 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)	10 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 18 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)	398 x 298 x 148 mm	Volume da caixa (m ³)	0.018
Peso líquido da caixa	4.600 kg	Unidades / caixas	40
Peso bruto da caixa	4.962 kg	Caixas / palete	96
Peso bruto da paleta	495.131 kg	Caixas / camada	8
Medidas da paleta	80 x 120 cm	Camadas / paleta	12
Tipo de paleta	Europe	Altura	1.926 m

Sacos :

Formato do saco		Unidades / saco	40
Peso líquido do saco	4.600 kg	Sacos / cartão	1

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com