



Version n° 7

FICHE TECHNIQUE
**CROISSANT FOURRE AMANDE 90g -
 beurre fin - prêt à cuire surgelé**

Code article : **34421**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280025950**

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 : 13.5 cm ± 0.5 cm

Largeur : 7.0 cm ± 1.0 cm

Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 80.3 g

Longueur : 16.0 cm

Largeur : 8.0 cm

Hauteur : 5.0 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
<p>Pâte 77,8% (farine de BLE, BEURRE fin 19,4%, eau, levure, sucre, OEUFS, sel, GLUTEN de blé, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300)), Fourrage 22,2% (sucre, BEURRE fin 18%, farine de BLE, eau, OEUFS, farine de riz, amidon de BLE, amidon modifié, AMANDE naturelle 1,7%, LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre, arôme, poudres à lever (E450i, E500ii), stabilisants (E327, E450iii, E339ii), huile végétale (coco, tournesol), sirop de glucose, émulsifiant (E472a), sel, colorant (E160ai)), Dorure (OEUFS, eau)</p> <p>Contient : gluten, oeufs, produits laitiers, fruits à coque.</p> <p>Peut contenir : traces de soja.</p> <p>Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui</p> <p>OGM : néant Ionisation : néant</p>	<p>Energie : 1 445 kJ / 345 kcal</p> <p>Matières grasses : 17,0 g dont : acides gras saturés : 10,6 g</p> <p>Glucides : 41,0 g dont : sucres : 10,4 g</p> <p>Fibres : 1,4 g</p> <p>Protéines : 7,2 g</p> <p>Sel : 0,89 g</p>	<p>17,3 %</p> <p>24,3 %</p> <p>52,8 %</p> <p>15,8 %</p> <p>11,6 %</p> <p>5,7 %</p> <p>14,4 %</p> <p>14,8 %</p>



Version n° 7

FICHE TECHNIQUE
**CROISSANT FOURRE AMANDE 90g -
beurre fin - prêt à cuire surgelé**

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

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
Décongélation	environ 30 minutes à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 16 min à 170°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)	398 x 298 x 244 mm	Volume du carton (m ³)	0.029
Poids net d'un carton	5.400 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	5.840 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	392.661 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 consommateur (L x l)		Pièces / sachet	30
Poids net d'un sachet consommateur	2.700 kg	Sachets / carton	2

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 ALMOND 90g - Butter –
 ready to bake frozen**

Version number : 7

Product code : **34421**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280025950**

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 : 13.5 cm ± 0.5 cm

Width : 7.0 cm ± 1.0 cm

Height : 4.0 cm ± 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 80.3 g

Length : 16.0 cm

Width : 8.0 cm

Height : 5.0 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
Dough 77,8% (WHEAT flour , BUTTER 19,4%, water, yeast, sugar, EGGS , salt, wheat GLUTEN , enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300)), Filling 22,2% (sugar, BUTTER 18%, WHEAT flour , water, EGGS , rice flour, WHEAT starch , modified starch, natural ALMOND 1,7%, whole MILK powder , skimmed MILK powder , flavouring, raising agents (E450i, E500ii), stabilizers (E327, E450iii, E339ii), vegetable oil (coco, sunflower), glucose syrup, emulsifier (E472a), salt, colour (E160ai)), EGG wash (EGGS , water) Contains : dairy products, eggs, nuts, gluten. May contain : traces of soya. Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes GMO : without Ionization : without	Energy : 1 445 kJ / 345 kcal Fat : 17,0 g of which : saturates : 10,6 g Carbohydrate : 41,0 g of which : sugars : 10,4 g Fibre : 1,4 g Protein : 7,2 g Salt : 0,89 g	17,3 % 24,3 % 52,8 % 15,8 % 11,6 % 5,7 % 14,4 % 14,8 %



TECHNICAL SPECIFICATIONS
CROISSANT ALMOND 90g - Butter –
ready to bake frozen

Version number : 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

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
Defrosting	approximately 30 minutes at room temperature
Baking (in ventilated oven)	approximately 16 min at 170°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)	398 x 298 x 244 mm	Case volume (m ³)	0.029
Net weight of case	5.400 kg	Pieces / case	60
Gross weight of case	5.840 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	392.661 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	30
Net weight of bag	2.700 kg	Bags / case	2

CONTACT

For any information / Contact :

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

Courriel : exportsales@le-duff.com



Versionsnummer :
7

TECHNISCHE ANGABEN
**CROISSANT 90g FÜLLUNG : MANDEL -
Butter - Backfertig Tk**

Produktcode : **34421**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280025950**

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 : 13.5 cm ± 0.5 cm

Breite : 7.0 cm ± 1.0 cm

Höhe : 4.0 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 80.3 g

Länge : 16.0 cm

Breite : 8.0 cm

Höhe : 5.0 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
Teig 77,8% (WEIZENMEHL , BUTTER 19,4%, Wasser, Hefe, Zucker, EIER , Salz, WEIZENGLUTEN , Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300)), Füllung 22,2% (Zucker, BUTTER 18%, WEIZENMEHL , Wasser, EIER , Reismehl, WEIZENSTÄRKE , modifizierte Stärke, natürliche MANDEL 1,7%, MILCHPULVER , MAGERMILCHPULVER , Aroma, Backtriebmittel (E450i, E500ii), Stabilisatoren (E327, E450iii, E339ii), Pflanzenöl (Koko, Sonnenblumen), Glukosesirup, Emulgator (E472a), Salz, Farbstoff (E160ai)), EIERSTREICHE (EIER , Wasser)	Energie : 1 445 kJ / 345 kcal	17,3 %
	Fett : 17,0 g	24,3 %
	davon : gesättigte Fettsäuren: 10,6 g	52,8 %
	Kohlenhydrate : 41,0 g	15,8 %
	davon : Zucker : 10,4 g	11,6 %
	Ballaststoffe : 1,4 g	5,7 %
	Eiweiß : 7,2 g	14,4 %
	Salz : 0,89 g	14,8 %
Enthält : Eier, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Gluten.		
Kann enthalten : Spuren von Soja.		
Für Veganer geeignet : Nein		
Für Vegetarier geeignet : Ja		
Ohne GVO		
Nicht bestrahlt		



Versionsnummer :
7

TECHNISCHE ANGABEN
**CROISSANT 90g FÜLLUNG : MANDEL -
Butter - Backfertig Tk**

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

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
Auftauen	Ca. 30 Min bei Raumtemperatur
Backen (mit Umluft)	Ca. 16 Min bei 170°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 244 mm	Karton Volumen (m ³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	5.400 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	5.840 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	392.661 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	30
Nettogewicht eines Beutels	2.700 kg	Beutel / Karton	2

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versión 7

CARTA TÉCNICA
**CROISSANT ALMENDRA 90g – mantequilla –
 prefermentado y ultracongelado**

Código del producto : **34421**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280025950**

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 : 13.5 cm ± 0.5 cm

Ancho : 7.0 cm ± 1.0 cm

Altura : 4.0 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 80.3 g

Largura : 16.0 cm

Ancho : 8.0 cm

Altura : 5.0 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
Pasta 77,8% (harina de TRIGO, MANTEQUILLA 19,4%, agua, levadura, azúcar, HUEVOS , sal, GLUTEN de trigo , enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (E300)), Relleno 22,2% (azúcar, MANTEQUILLA 18%, harina de TRIGO , agua, HUEVOS , harina de arroz, almidón de TRIGO , almidón modificado, ALMENDRA natural 1,7%, LECHE en polvo , LECHE desnatada en polvo , aroma, gasificantes (E450i, E500ii), estabilizadores (E327, E450iii, E339ii), aceite vegetal (coco, girasol), jarabe de glucosa, emulgente (E472a), sal, colorante (E160ai)), Dorado (HUEVOS , agua)	Energía : 1 445 kJ / 345 kcal Grasas : 17,0 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 10,6 g Hidratos de carbono : 41,0 g de las cuales : azúcares : 10,4 g Fibra alimentaria : 1,4 g Proteínas : 7,2 g Sal : 0,89 g	17,3 % 24,3 % 52,8 % 15,8 % 11,6 % 5,7 % 14,4 % 14,8 %
Contiene : huevos, productos lácteos, frutos de cáscara, gluten. Puede contener : trazas de soja. Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí Sin transgenicos No irradiado		



Versión 7

CARTA TÉCNICA
**CROISSANT ALMENDRA 90g – mantequilla –
 prefermentado y ultracongelado**

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)	12 unidades por placa
Descongelación	aproximadamente 30 minutos a temperatura ambiente
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 16 min a 170°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 244 mm	Volumen del caja (m ³)	0.029
Peso neto del caja	5.400 kg	Unidades / caja	60
Peso bruto del caja	5.840 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	392.661 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	30
Peso neto del bolsa	2.700 kg	Bolsas / caja	2

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versão : 7

FICHA TÉCNICA
CROISSANT AMENDOA 90g - pronto-a-cozinhar - congelado

Código do produto : **34421**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280025950**

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 : 13.5 cm \pm 0.5 cmLargura : 7.0 cm \pm 1.0 cmAltura : 4.0 cm \pm 0.5 cm

Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 80.3 g

Comprimento : 16.0 cm

Largura : 8.0 cm

Altura : 5.0 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
<p>Massa 77,8% (farinha de TRIGO, MANTEIGA 19,4%, água, levedura, açúcar, OVOS, sal, GLUTEM de trigo, enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (E300)), Recheio 22,2% (açúcar, MANTEIGA 18%, farinha de TRIGO, água, OVOS, farinha de arroz, amido de TRIGO, amido modificado, AMÊNDOA natural 1,7%, LEITE em pó, LEITE magro em pó, aromatizante, levedantes químicos (E450i, E500ii), estabilizadores (E327, E450iii, E339ii), óleo vegetal (coco, girassol), xarope de glucose, emulsionante (E472a), sal, corante (E160ai)), Cobertura (OVOS, água)</p> <p>Contém : ovos, produtos lácteos, frutos com casca, glúten.</p> <p>Pode conter : vestígios de soja.</p> <p>Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim</p> <p>OGM : nada Ionização : nada</p>	<p>Energia : 1 445 kJ / 345 kcal</p> <p>Lípidos: 17,0 g dos quais : ácidos gordos saturados : 10,6 g</p> <p>Hidratos de carbono : 41,0 g dos quais : açúcares : 10,4 g</p> <p>Fibra : 1,4 g</p> <p>Proteínas : 7,2 g</p> <p>Sal : 0,89 g</p>	<p>17,3 %</p> <p>24,3 %</p> <p>52,8 %</p> <p>15,8 %</p> <p>11,6 %</p> <p>5,7 %</p> <p>14,4 %</p> <p>14,8 %</p>



Versão : 7

FICHA TÉCNICA
CROISSANT AMENDOA 90g - pronto-a-cozinhar - congelado

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

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
Descongelação	aproximadamente 30 minutos em temperatura ambiente
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 16 min em 170°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 244 mm	Volume da caixa (m ³)	0.029
Peso líquido da caixa	5.400 kg	Unidades / caixas	60
Peso bruto da caixa	5.840 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da paleta	392.661 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	30
Peso líquido do saco	2.700 kg	Sacos / cartão	2

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com