



Version n°8

FICHE TECHNIQUE
CROISSANT 80g "Une recette Lenôtre" - cru surgelé

Code article : **30995**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280008021**

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 : 15.0 cm ± 2.0 cm

Largeur : 3.5 cm ± 0.5 cm

Hauteur : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit

*A titre indicatif :*

Poids moyen : 67g

Longueur : 19.0 cm

Largeur : 10.0 cm

Hauteur : 7.0 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit surgelé)	% RNJ (pour 100g de produit surgelé)
farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 27% , eau, sucre, levure, LACTOSE , poudre de LAIT , sel, GLUTEN de blé , émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (hémicellulases, amylases) Contient : gluten, produits laitiers. 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 : 1625 kJ / 390 kcal Matières grasses : 22.8 g dont : acides gras saturés : 15.3 g Glucides : 38.4 g dont : sucres : 8.4 g Fibres alimentaires : 2.0 g Protéines : 6.2 g Sel : 1.04 g	19.4 % 32.6 % 76.3 % 14.8 % 9.3 % 7.9 % 12.4 % 17.4 %

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°8

FICHE TECHNIQUE
CROISSANT 80g "Une recette Lenôtre" - 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 DECONGELÉ.

Conservation pour un usage ménager :

- * 12h 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)	9 unités par plaque
Décongélation	environ 20 min à température ambiante
Fermentation	2h00 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	9.600 kg	Pièces / carton	120
Poids brut d'un carton	10.078 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	672.841 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	8
Type de palette	EURO	Hauteur totale	2.10 m

Sachets :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	40
Poids net d'un sachet	3.200 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 80g "Une recette Lenôte" - raw frozen

Version number : 8

Product code : **30995**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280008021**

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 : 15.0 cm ± 2.0 cm

Width : 3.5 cm ± 0.5 cm

Height : 3.0 cm ± 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 67g

Length : 19.0 cm

Width : 10.0 cm

Height : 7.0 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p>WHEAT flour, BUTTER 27%, water, sugar, yeast, LACTOSE, whole MILK powder, salt, wheat GLUTEN, emulsifier (rape lecithin), flour treatment agent (ascorbic acid), 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 : 1625 kJ / 390 kcal</p> <p>Fat : 22.8 g of which : saturates : 15.3 g</p> <p>Carbohydrate : 38.4 g of which : sugars : 8.4 g</p> <p>Fibre : 2.0 g</p> <p>Protein : 6.2 g</p> <p>Salt : 1.04 g</p>	<p>19.4 %</p> <p>32.6 %</p> <p>76.3 %</p> <p>14.8 %</p> <p>9.3 %</p> <p>7.9 %</p> <p>12.4 %</p> <p>17.4 %</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 80g "Une recette Lenôte" - raw frozen

Version number : 8

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 :

* 12h 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)	9 items on a tray
Defrosting	approximately 20 min at room temperature
Proving	2h00 at 28°C, humidity 80%
Glazing	Allow the products to dry off for 15 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	9.600 kg	Pieces / case	120
Gross weight of case	10.078 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	672.841 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	8
Pallet type	EURO	Total height	2.10 m

Bags :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	40
Net weight of bag	3.200 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 80g - Lenôte Rezept - Ungegart Tk

Versionsnummer :
8

Produktcode : **30995**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280008021**

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 : 15.0 cm ± 2.0 cm

Breite : 3.5 cm ± 0.5 cm

Höhe : 3.0 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 67g

Länge : 19.0 cm

Breite : 10.0 cm

Höhe : 7.0 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p>WEIZENMEHL, BUTTER 27%, Wasser, MILCHZUCKER, Zucker, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN, Emulgator (E322 (Rapslecithin)), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), 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 : 1625 kJ / 390 kcal</p> <p>Fett : 22.8 g davon : gesättigte Fettsäuren : 15.3 g</p> <p>Kohlenhydrate : 38.4 g davon : Zucker : 8.4 g</p> <p>Ballaststoffe : 2.0 g</p> <p>Eiweiß : 6.2 g</p> <p>Salz : 1.04 g</p>	<p>19.4 %</p> <p>32.6 %</p> <p>76.3 %</p> <p>14.8 %</p> <p>9.3 %</p> <p>7.9 %</p> <p>12.4 %</p> <p>17.4 %</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 :
8

TECHNISCHE ANGABEN
CROISSANT 80g - Lenôtre Rezept - 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 :

- * 12 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)	9 Stücke pro Backblech
Auftauen	Ca. 20 Min bei Raumtemperatur
Gären (im Gärschrank)	2h00 bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Ruhezeit	10 Min
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	9.600 kg	Stück / Karton	120
Bruttogewicht eines Kartons	10.078 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	672.841 kg	Kartons / Lage	8
Palette Abmessungen	80 x 120 cm	Lagen / Palette	8
Palettenart	EURO	Gesamthöhe	2.10 m

Beutel :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	40
Nettogewicht eines Beutels	3.200 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



Versión 8

CARTA TÉCNICA
CROISSANT 80g "Une recette Lenôte"
 crudo y ultracongelado

Código del producto : **30995**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280008021**

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 : 15.0 cm ± 2.0 cm
 Ancho : 3.5 cm ± 0.5 cm
 Altura : 3.0 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 67g
 Largura : 19.0 cm
 Ancho : 10.0 cm
 Altura : 7.0 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
<p>harina de TRIGO, MANTEQUILLA 27%, agua, azúcar, levadura, LACTOSA, LECHE denatado, sal, GLUTEN de trigo, emulgente (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), 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 : 1625 kJ / 390 kcal</p> <p>Grasas : 22.8 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 15.3 g</p> <p>Hidratos de carbono : 38.4 g de las cuales : azúcares : 8.4 g</p> <p>Fibra alimentaria : 2.0 g</p> <p>Proteínas : 6.2 g</p> <p>Sal : 1.04 g</p>	<p>19.4 %</p> <p>32.6 %</p> <p>76.3 %</p> <p>14.8 %</p> <p>9.3 %</p> <p>7.9 %</p> <p>12.4 %</p> <p>17.4 %</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 8

CARTA TÉCNICA
**CROISSANT 80g "Une recette Lenôtre"
crudo y ultracongelado**

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 :

* 12h 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)	9 unidades por placa
Descongelación	aproximadamente 20 min a temperatura ambiente
Fermentación	2h00 a 28°C, humedad 80%
Descanso / Dorage	Deje secar durante 15 min. 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	9.600 kg	Unidades / caja	120
Peso bruto del caja	10.078 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	672.841 kg	Cajas / estrato	8
Tamaño del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	8
Tipo de paleta	EURO	Altura total	2.10 m

Bolsas :

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	40
Peso neto del bolsa	3.200 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 : 8

FICHA TÉCNICA
CROISSANT 80g "Une recette Lenôtre"
 cru - ultracongelado

Código do produto : **30995**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280008021**

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 congelado



Comprimento : 15.0 cm ± 2.0 cm
 Largura : 3.5 cm ± 0.5 cm
 Altura : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 67g
 Comprimento : 19.0 cm
 Largura : 10.0 cm
 Altura : 7.0 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
farinha de TRIGO, MANTEIGA 27% , água, açúcar, levedura, LACTOSE, LEITE gordo em pó , sal, GLÚTEN de trigo , emulsionante (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico), 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 : 1625 kJ / 390 kcal Lípidos : 22.8 g dos quais : ácidos gordos saturados : 15.3 g Hidratos de carbono : 38.4 g dos quais : açúcares : 8.4 g Fibra : 2.0 g Proteínas : 6.2 g Sal : 1.04 g	19.4 % 32.6 % 76.3 % 14.8 % 9.3 % 7.9 % 12.4 % 17.4 %

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 : 8

FICHA TÉCNICA
CROISSANT 80g "Une recette Lenôtre"
cru - ultracongelado

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 :

* 12h 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)	9 unidades por chapa
Descongelação	aproximadamente 20 min em temperatura ambiente
Fermentação	2h00 em 28°C, humidade 80%
Descanso / Cobertura	Deixe secar por 15 min. 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	9.600 kg	Unidades / caixas	120
Peso bruto da caixa	10.078 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da paleta	672.841 kg	Caixas / camada	8
Medidas da paleta	80 x 120 cm	Camadas / paleta	8
Tipo de paleta	EURO	Altura	2.10 m

Sacos :

Formato do saco		Unidades / saco	40
Peso líquido do saco	3.200 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