



FICHE TECHNIQUE  
**CROISSANT 70g au beurre fin - prêt à cuire surgelé**

Version n° 12

Code article : **31044**

Marque : **BRIDOR**

code EAN (carton) : **03419280008151**

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 : 6.0 cm ± 1.0 cm

Hauteur : 4.5 cm ± 1.0 cm

**Produit cuit**



*A titre indicatif :*

Poids moyen : 59g

Longueur : 18.5 cm

Largeur : 7.5 cm

Hauteur : 5.5 cm

| Ingrédients                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Valeurs nutritionnelles<br>(pour 100g de produit cru)                                                                                                                                                                            | % RNJ (pour 100g<br>de produit cru)                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>farine de BLE, BEURRE fin 23%, eau, levure, sucre, OEUFS, sel, GLUTEN de blé, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300), Dorure (OEUFS, eau)</b><br><br>Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.<br>Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque.<br><br>Convient aux végétaliens : Non<br>Convient aux végétariens : Oui<br><br>OGM : néant<br>Ionisation : néant | Energie : 1 490 kJ / 355 kcal<br><br>Matières grasses : 19,9 g<br>dont :<br>acides gras saturés : 12,6 g<br><br>Glucides : 37,0 g<br>dont :<br>sucres : 5,5 g<br><br>Fibres : 1,6 g<br><br>Protéines : 7,7 g<br><br>Sel : 1,01 g | 17,8 %<br><br>28,4 %<br><br>62,9 %<br><br>14,2 %<br><br>6,1 %<br><br>6,3 %<br><br>15,4 %<br><br>16,8 % |

| Caractéristiques microbiologiques | Valeurs cibles   | Tolérances       | Méthodes du laboratoire<br>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° 12

FICHE TECHNIQUE  
**CROISSANT 70g au beurre fin - prêt à cuire 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                  |
| Décongélation               | environ 20 min à température ambiante |
| Cuisson (en four ventilé)   | environ 16 min à 165°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 <sup>3</sup> ) | 0.029   |
| Poids net d'un carton             | 4.200 kg           | Pièces / carton                    | 60      |
| Poids brut d'un carton            | 4.635 kg           | Cartons / palette                  | 64      |
| Poids brut d'une palette          | 315.670 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  | 30 |
| Poids net d'un sachet | 2.100 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](mailto:commercialfrance@le-duff.com)

Courriel de l'international et DOM-TOM : [exportsales@le-duff.com](mailto:exportsales@le-duff.com)



**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
**CROISSANT 70g - fine butter - ready to bake frozen**

Version number :  
12

Product code : **31044**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280008151**

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 : 6.0 cm ± 1.0 cm

Height : 4.5 cm ± 1.0 cm

**Baked product**



*Indicative informations :*

Average weight : 59g

Length : 18.5 cm

Width : 7.5 cm

Height : 5.5 cm

| Ingredients                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nutritional values<br>(per 100g of frozen product)                                                                                                                                                                            | % GDA (per 100g<br>of frozen product)                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>WHEAT flour, BUTTER 23%</b>, water, yeast, sugar, <b>EGGS</b>, salt, <b>wheat GLUTEN</b>, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300), EGG wash (<b>EGGS</b>, water)</p> <p>Contains : dairy products, eggs, gluten.<br/>May contain : traces of nuts, traces of soya.</p> <p>Suitable for vegans : No<br/>Suitable for vegetarians : Yes</p> <p>GMO : without<br/>Ionization : without</p> | <p>Energy : 1 490 kJ / 355 kcal</p> <p>Fat : 19,9 g<br/>of which :<br/>saturates : 12,6 g</p> <p>Carbohydrate : 37,0 g<br/>of which :<br/>sugars : 5,5 g</p> <p>Fibre : 1,6 g</p> <p>Protein : 7,7 g</p> <p>Salt : 1,01 g</p> | <p>17,8 %</p> <p>28,4 %</p> <p>62,9 %</p> <p>14,2 %</p> <p>6,1 %</p> <p>6,3 %</p> <p>15,4 %</p> <p>16,8 %</p> |

| Microbiological characteristics | Targets       | Tolerances      | Methods of analysis<br>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 :  
12

TECHNICAL SPECIFICATIONS  
**CROISSANT 70g - fine butter - ready to bake 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) | 12 items on a tray                       |
| Defrosting                   | approximately 20 min at room temperature |
| Baking (in ventilated oven)  | approximately 16 min at 165°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 <sup>3</sup> ) | 0.029   |
| Net weight of case          | 4.200 kg           | Pieces / case                 | 60      |
| Gross weight of case        | 4.635 kg           | Cases / pallet                | 64      |
| Gross weight of pallet      | 315.670 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      | 2.100 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](mailto:exportsales@le-duff.com)



**TECHNISCHE ANGABEN**  
**CROISSANT 70g - Butter - vorgegart - TK**

Versionsnummer :  
12

Produktcode : **31044**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280008151**

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 : 6.0 cm ± 1.0 cm

Höhe : 4.5 cm ± 1.0 cm

**Gebackenes Produkt**



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 59g

Länge : 18.5 cm

Breite : 7.5 cm

Höhe : 5.5 cm

| Zutaten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)                                                                                                                                                                                                    | % Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>WEIZENMEHL, BUTTER 23%</b>, Wasser, Hefe, Zucker, <b>EIER</b>, Salz, <b>WEIZENGLUTEN</b>, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300), <b>EIERSTREICHE (EIER, Wasser)</b></p> <p>Enthält : Eier, Milchprodukte, Gluten.<br/>Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.</p> <p>Für Veganer geeignet : Nein<br/>Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO<br/>Nicht bestrahlt</p> | <p>Energie : 1 490 kJ / 355 kcal</p> <p>Fett : 19,9 g<br/>davon :<br/>gesättigte Fettsäuren: 12,6 g</p> <p>Kohlenhydrate : 37,0 g<br/>davon :<br/>Zucker : 5,5 g</p> <p>Ballaststoffe : 1,6 g</p> <p>Eiweiß : 7,7 g</p> <p>Salz : 1,01 g</p> | <p>17,8 %</p> <p>28,4 %</p> <p>62,9 %</p> <p>14,2 %</p> <p>6,1 %</p> <p>6,3 %</p> <p>15,4 %</p> <p>16,8 %</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 :  
12

TECHNISCHE ANGABEN  
**CROISSANT 70g - Butter - vorgegart - 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          |
| Auftauen                                | Ca. 20 Min bei Raumtemperatur    |
| Backen (mit Umluft)                     | Ca. 16 Min bei 165°C, Oura offen |
| 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 <sup>3</sup> ) | 0.029   |
| Nettogewicht eines Kartons     | 4.200 kg           | Stück / Karton                   | 60      |
| Bruttogewicht eines Kartons    | 4.635 kg           | Kartons / Palette                | 64      |
| Bruttogewicht einer Palette    | 315.670 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 | 2.100 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](mailto:exportsales@le-duff.com)



Versión 12

CARTA TÉCNICA  
**CROISSANT 70g - mantequilla  
prefermentado y ultracongelado**

Código del producto : **31044**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280008151**

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 : 6.0 cm ± 1.0 cm

Altura : 4.5 cm ± 1.0 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 59g

Largura : 18.5 cm

Ancho : 7.5 cm

Altura : 5.5 cm

| Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)                                                                                                                                                                                                                             | % VD (por 100g de producto congelado)                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>harina de TRIGO, MANTEQUILLA 23%</b>, agua, levadura, azúcar, <b>HUEVOS</b>, sal, <b>GLUTEN de trigo</b>, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (E300), Dorado (<b>HUEVOS</b>, agua)</p> <p>Contiene : huevos, productos lácteos, gluten.<br/>Puede contener : trazas de soja, trazas de frutos de cáscara.</p> <p>Aconsejado para veganos : No<br/>Aconsejado para vegetarianos : Sí</p> <p>Sin transgénicos<br/>No irradiado</p> | <p>Energía : 1 490 kJ / 355 kcal</p> <p>Grasas : 19,9 g<br/>de las cuales :<br/>ácidos grasos saturados : 12,6 g</p> <p>Hidratos de carbono : 37,0 g<br/>de las cuales :<br/>azúcares : 5,5 g</p> <p>Fibra alimentaria : 1,6 g</p> <p>Proteínas : 7,7 g</p> <p>Sal : 1,01 g</p> | <p>17,8 %</p> <p>28,4 %</p> <p>62,9 %</p> <p>14,2 %</p> <p>6,1 %</p> <p>6,3 %</p> <p>15,4 %</p> <p>16,8 %</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 12

CARTA TÉCNICA  
**CROISSANT 70g - mantequilla  
prefermentado 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 :

\* 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 20 min a temperatura ambiente |
| Cocción (en un horno ventilado)     | aproximadamente 16 min a 165°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 <sup>3</sup> ) | 0.029   |
| Peso neto del caja                         | 4.200 kg           | Unidades / caja                    | 60      |
| Peso bruto del caja                        | 4.635 kg           | Cajas / paleta                     | 64      |
| Peso bruto del paleta                      | 315.670 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 | 2.100 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](mailto:exportsales@le-duff.com)





Versão : 12

FICHA TÉCNICA  
**CROISSANT 70g - manteiga  
 pronto-a-cozinhar - congelado**

Código do produto : **31044**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280008151**

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 : 6.0 cm ± 1.0 cm

Altura : 4.5 cm ± 1.0 cm

#### Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 59g

Comprimento : 18.5 cm

Largura : 7.5 cm

Altura : 5.5 cm

| Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)                                                                                                                                                                         | % VD (por 100g de produto congelado)                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>farinha de TRIGO, MANTEIGA 23%</b> , água, levedura, açúcar, <b>OVOS</b> , sal, <b>GLUTEM de trigo</b> , enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (E300), Cobertura ( <b>OVOS</b> , água)<br><br>Contém : ovos, produtos lácteos, glúten.<br>Pode conter : vestígios de soja, vestígios de frutos de casca rija.<br><br>Convem aos veganos: Não<br>Convem aos vegetarianos : Sim<br><br>OGM : nada<br>Ionização : nada | Energia : 1 490 kJ / 355 kcal<br>Lípidos: 19,9 g<br>dos quais :<br>ácidos gordos saturados : 12,6 g<br>Hidratos de carbono : 37,0 g<br>dos quais :<br>açúcares : 5,5 g<br>Fibra : 1,6 g<br>Proteínas : 7,7 g<br>Sal : 1,01 g | 17,8 %<br>28,4 %<br>62,9 %<br>14,2 %<br>6,1 %<br>6,3 %<br>15,4 %<br>16,8 % |

| 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 : 12

FICHA TÉCNICA  
**CROISSANT 70g - manteiga  
pronto-a-cozinhar - 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                          |
| Descongelação                  | aproximadamente 20 min em temperatura ambiente |
| Cozedura (no forno ventilado)  | aproximadamente 16 min em 165°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 <sup>3</sup> ) | 0.029   |
| Peso líquido da caixa         | 4.200 kg           | Unidades / caixas                 | 60      |
| Peso bruto da caixa           | 4.635 kg           | Caixas / palete                   | 64      |
| Peso bruto da paleta          | 315.670 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 | 2.100 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](mailto:exportsales@le-duff.com)