



Version n° 6

FICHE TECHNIQUE

**CROISSANT 80g au beurre Charentes Poitou AOP -
prêt à cuire surgelé - ECLAT DU TERROIR**Code article : **31780**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280012547**

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 : 14.0 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 : 70g

Longueur : 19.0 cm

Largeur : 8.0 cm

Hauteur : 5.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 23% , eau, sucre, levure, LAIT entier en poudre , sel, GLUTEN de blé , enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300), Dorure (OEUFS , eau) Contient : gluten, oeufs, produits laitiers. Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque. Convient aux végétaliens : non Convient aux végétariens : oui OGM : néant Ionisation : néant	Energie : 1 515 kJ / 360 kcal Matières grasses : 20,2 g dont : acides gras saturés : 12,9 g Glucides : 37,6 g dont : sucres : 7,4 g Protéines : 7,6 g Fibres : 1,5 g Sel : 1,02 g	18,1 % 28,9 % 64,6 % 14,4 % 8,2 % 15,2 % 6,0 % 17,0 %

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° 6

FICHE TECHNIQUE
**CROISSANT 80g au beurre Charentes Poitou AOP -
prêt à cuire surgelé - ECLAT DU TERROIR**

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 min à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 18 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 ³)	0.029
Poids net d'un carton	4.800 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	5.242 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	354.467 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	2.400 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
"ARTISAN RANGE" CROISSANT 80g
AOP Charentes Poitou butter - ready to bake frozen

Version number : 6

Product code : **31780**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280012547**

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 : 14.0 cm ± 2.0 cm

Width : 6.0 cm ± 1.0 cm

Height : 4.5 cm ± 1.0 cm

Baked product

Indicative informations :

Average weight : 70g

Length : 19.0 cm

Width : 8.0 cm

Height : 5.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p>WHEAT flour, BUTTER 23%, water, sugar, yeast, whole MILK powder, salt, wheat GLUTEN, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300), EGG wash (EGGS, water)</p> <p>Contains : dairy products, eggs, gluten.</p> <p>May contain : 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 : 1 515 kJ / 360 kcal</p> <p>Fat : 20,2 g of which : saturates : 12,9 g</p> <p>Carbohydrate : 37,6 g of which : sugars : 7,4 g</p> <p>Protein : 7,6 g</p> <p>Fibre : 1,5 g</p> <p>Salt : 1,02 g</p>	<p>18,1 %</p> <p>28,9 %</p> <p>64,6 %</p> <p>14,4 %</p> <p>8,2 %</p> <p>15,2 %</p> <p>6,0 %</p> <p>17,0 %</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



Version number : 6

TECHNICAL SPECIFICATIONS
"ARTISAN RANGE" CROISSANT 80g
AOP Charentes Poitou 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 30 min at room temperature
Baking (in ventilated oven)	approximately 18 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 ³)	0.029
Net weight of case	4.800 kg	Pieces / case	60
Gross weight of case	5.242 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	354.467 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	2.400 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 :
6

TECHNISCHE ANGABEN
CROISSANT 80g - vorgegart - Tk
ECLAT DU TERROIR

Produktcode : **31780**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280012547**

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 : 14.0 cm ± 2.0 cm

Breite : 6.0 cm ± 1.0 cm

Höhe : 4.5 cm ± 1.0 cm

Gebackenes Produkt

Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 70g

Länge : 19.0 cm

Breite : 8.0 cm

Höhe : 5.5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p>WEIZENMEHL, BUTTER 23%, Wasser, Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Salz, WEIZENGLUTEN, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300), EIERSTREICHE (EIER), Wasser)</p> <p>Enthält : Eier, Milchprodukte, Gluten.</p> <p>Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchte.</p> <p>Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO Nicht bestrahlt</p>	<p>Energie : 1 515 kJ / 360 kcal</p> <p>Fett : 20,2 g davon : gesättigte Fettsäuren: 12,9 g</p> <p>Kohlenhydrate : 37,6 g davon : Zucker : 7,4 g</p> <p>Eiweiß : 7,6 g</p> <p>Ballaststoffe : 1,5 g</p> <p>Salz : 1,02 g</p>	<p>18,1 %</p> <p>28,9 %</p> <p>64,6 %</p> <p>14,4 %</p> <p>8,2 %</p> <p>15,2 %</p> <p>6,0 %</p> <p>17,0 %</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 :
6

TECHNISCHE ANGABEN
**CROISSANT 80g - vorgegart - Tk
ECLAT DU TERROIR**

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)	18 min bei 165°C, Ofen 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 ³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	4.800 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	5.242 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	354.467 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	2.400 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 6

CARTA TÉCNICA
CROISSANT 80g - mantequilla - prefermentado y
ultracongelado - ECLAT DU TERROIR

Código del producto : **31780**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280012547**

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 : 14.0 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 : 70g

Largura : 19.0 cm

Ancho : 8.0 cm

Altura : 5.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
<p>harina de TRIGO, MANTEQUILLA 23%, agua, azúcar, levadura, LECHE en polvo, sal, GLUTEN de trigo, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (E300), Dorado (HUEVOS, agua)</p> <p>Contiene : huevos, productos lácteos, gluten.</p> <p>Puede contener : trazas de soja, trazas de frutos de cáscara.</p> <p>Aconsejado para veganos : no Aconsejado para vegetarianos : sí</p> <p>Sin transgénicos No irradiado</p>	<p>Valor energético : 1 515 kJ / 360 kcal</p> <p>Grasas : 20,2 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 12,9 g</p> <p>Hidratos de carbono : 37,6 g de las cuales : azúcares : 7,4 g</p> <p>Proteínas : 7,6 g</p> <p>Fibra alimentaria : 1,5 g</p> <p>Sal : 1,02 g</p>	<p>18,1 %</p> <p>28,9 %</p> <p>64,6 %</p> <p>14,4 %</p> <p>8,2 %</p> <p>15,2 %</p> <p>6,0 %</p> <p>17,0 %</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 6

CARTA TÉCNICA
**CROISSANT 80g - mantequilla - prefermentado y
ultracongelado - ECLAT DU TERROIR**

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 min a temperatura ambiente
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 18 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 ³)	0.029
Peso neto del caja	4.800 kg	Unidades / caja	60
Peso bruto del caja	5.242 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	354.467 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	2.400 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 : 6

FICHA TÉCNICA

CROISSANT 80g - manteiga Charentes Poitou AOP - pronto para cozinhar - ECLAT DU TERROIR

Código do produto : **31780**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caixa) : **03419280012547**

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 : 14.0 cm \pm 2.0 cm

Largura : 6.0 cm \pm 1.0 cm

Altura : 4.5 cm \pm 1.0 cm

Produto cozido

A título indicativo :

Peso medio : 70g

Comprimento : 19.0 cm

Largura : 8.0 cm

Altura : 5.5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
farinha de TRIGO, MANTEIGA 23% , água, açúcar, levedura, LEITE gordo em pó , sal, GLUTEM de trigo , enzimas (amilases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (E300), Douradura (OVOS , água) Contém : ovos, produtos lácteos, glúten. Podo conter : resíduos de soja, resíduos de frutas com casca. Convem aos veganos: não Convem aos vegetarianos : sim OGM : nada Ionização : nada	Energia : 1 515 kJ / 360 kcal Lípidos: 20,2 g dos quais : ácidos gordos saturados : 12,9 g Hidratos de carbono : 37,6 g dos quais : açúcares : 7,4 g Proteínas : 7,6 g Fibra : 1,5 g Sal : 1,02 g	18,1 % 28,9 % 64,6 % 14,4 % 8,2 % 15,2 % 6,0 % 17,0 %

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 : 6

FICHA TÉCNICA
**CROISSANT 80g - manteiga Charentes Poitou AOP -
pronto para cozinhar - ECLAT DU TERROIR**

ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de ultracongelamento 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 min em temperatura ambiente
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 18 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 ³)	0.029
Peso líquido da caixa	4.800 kg	Unidades / caixas	60
Peso bruto da caixa	5.242 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da paleta	354.467 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	2.400 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