



FICHE TECHNIQUE
MINI CROISSANT 20 g - beurre fin - cru surgelé - BRIDOR

Version n° 3

Code article : **32921**

Marque : **BRIDOR**

code EAN (carton) : **03419280020269**

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 : 7.5 cm ± 1.0 cm

Largeur : 2.5 cm ± 0.5 cm

Hauteur : 2.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit

A titre indicatif :

Poids moyen : 16 g

Longueur : 9.0 cm

Largeur : 6.0 cm

Hauteur : 3.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
<p>farine de BLE, BEURRE fin 23%, eau, sucre, levure, sel, GLUTEN de blé, émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), agent de traitement de la farine (E300), enzymes (hémicellulases, amylases)</p> <p>Contient : gluten, produits laitiers.</p> <p>Peut contenir : traces d'oeufs, traces de soja, traces de fruits à coque.</p> <p>Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui</p> <p>OGM : néant Ionisation : néant</p>	<p>Energie : 1 515 kJ / 360 kcal</p> <p>Matières grasses : 19,7 g dont : acides gras saturés : 12,5 g</p> <p>Glucides : 38,8 g dont : sucres : 5,7 g</p> <p>Fibres : 1,7 g</p> <p>Protéines : 7,6 g</p> <p>Sel : 0,79 g</p>	<p>18,1 %</p> <p>28,2 %</p> <p>62,7 %</p> <p>14,9 %</p> <p>6,4 %</p> <p>6,7 %</p> <p>15,2 %</p> <p>13,2 %</p>

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° 3

FICHE TECHNIQUE
MINI CROISSANT 20 g - beurre fin - cru surgelé - BRIDOR

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 :

- * 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)	24 unités par plaque
Fermentation	1h30 à 28°C, humidité 80%
Repos	10 min
Dorage	Dorer à l'œuf entier.
Cuisson (en four ventilé)	environ 10 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)	398 x 298 x 148 mm	Volume du carton (m ³)	0.018
Poids net d'un carton	4.000 kg	Pièces / carton	200
Poids brut d'un carton	4.364 kg	Cartons / palette	96
Poids brut d'une palette	437.795 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	100
Poids net d'un sachet	2.000 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
MINI CROISSANT 20g - fine butter - raw frozen - BRIDOR

Version number : 3

Product code : **32921**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280020269**

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 : 7.5 cm ± 1.0 cm

Width : 2.5 cm ± 0.5 cm

Height : 2.0 cm ± 0.5 cm

Baked product

Indicative informations :

Average weight : 16 g

Length : 9.0 cm

Width : 6.0 cm

Height : 3.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p>WHEAT flour, BUTTER 23%, water, sugar, yeast, salt, wheat GLUTEN, emulsifier (E322 (rape lecithin)), flour treatment agent (E300), 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 : 1 515 kJ / 360 kcal</p> <p>Fat : 19,7 g of which : saturates : 12,5 g</p> <p>Carbohydrate : 38,8 g of which : sugars : 5,7 g</p> <p>Fibre : 1,7 g</p> <p>Protein : 7,6 g</p> <p>Salt : 0,79 g</p>	<p>18,1 %</p> <p>28,2 %</p> <p>62,7 %</p> <p>14,9 %</p> <p>6,4 %</p> <p>6,7 %</p> <p>15,2 %</p> <p>13,2 %</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
MINI CROISSANT 20g - fine butter - raw frozen - BRIDOR

Version number : 3

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)	24 items on a tray
Proving	1h30 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 10 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)	398 x 298 x 148 mm	Case volume (m ³)	0.018
Net weight of case	4.000 kg	Pieces / case	200
Gross weight of case	4.364 kg	Cases / pallet	96
Gross weight of pallet	437.795 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	100
Net weight of bag	2.000 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



TECHNISCHE ANGABEN
MINI CROISSANT 20g - Butter - Ungegart Tk - BRIDOR

Versionsnummer :
3

Produktcode : 32921	Produktcode des Kunden:
Schutzmarke : BRIDOR	Kunden Strichcode (Karton) :
Strichcode (Karton) : 03419280020269	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

<u>Tiefkühlprodukt</u>	<u>Gebackenes Produkt</u>
	
Länge : 7.5 cm ± 1.0 cm Breite : 2.5 cm ± 0.5 cm Höhe : 2.0 cm ± 0.5 cm	<i>Zur Information :</i> Durchschnittliches Gewicht : 16 g Länge : 9.0 cm Breite : 6.0 cm Höhe : 3.5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
WEIZENMEHL, BUTTER 23% , Wasser, Zucker, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN , Emulgator (E322 (Rapslecithin)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen) Enthält : Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Eier, Spuren von Schalenfrüchten. Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja Ohne GVO Nicht bestrahlt	Energie : 1 515 kJ / 360 kcal Fett : 19,7 g davon : gesättigte Fettsäuren :12,5 g Kohlenhydrate : 38,8 g davon : Zucker : 5,7 g Ballaststoffe : 1,7 g Eiweiß : 7,6 g Salz : 0,79 g	18,1 % 28,2 % 62,7 % 14,9 % 6,4 % 6,7 % 15,2 % 13,2 %

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
MINI CROISSANT 20g - Butter - Ungegart Tk - BRIDOR

Versionsnummer :
3

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)	24 Stücke pro Backblech
Gären (im Gärschrank)	1h30 bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Ruhezeit	10 min
Eierstreichung	Mit Eigelb bestreichen
Backen (mit Umluft)	Ca. 10 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	4.000 kg	Stück / Karton	200
Bruttogewicht eines Kartons	4.364 kg	Kartons / Palette	96
Bruttogewicht einer Palette	437.795 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	100
Nettogewicht eines Beutels	2.000 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 3

CARTA TÉCNICA
**MINI CROISSANT 20g - mantequilla -
 crudo y ultracongelado - BRIDOR**

Código del producto : **32921**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280020269**

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 : 7.5 cm ± 1.0 cm

Ancho : 2.5 cm ± 0.5 cm

Altura : 2.0 cm ± 0.5 cm

Producto cocido

A título indicativo :

Peso medio : 16 g

Largura : 9.0 cm

Ancho : 6.0 cm

Altura : 3.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
<p>harina de TRIGO, MANTEQUILLA 23%, agua, azúcar, levadura, sal, GLUTEN de trigo, emulgente (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamiento de la harina (E300), 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 : 1 515 kJ / 360 kcal</p> <p>Grasas : 19,7 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 12,5 g</p> <p>Hidratos de carbono : 38,8 g de las cuales : azúcares : 5,7 g</p> <p>Fibra alimentaria : 1,7 g</p> <p>Proteínas : 7,6 g</p> <p>Sal : 0,79 g</p>	<p>18,1 %</p> <p>28,2 %</p> <p>62,7 %</p> <p>14,9 %</p> <p>6,4 %</p> <p>6,7 %</p> <p>15,2 %</p> <p>13,2 %</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 3

CARTA TÉCNICA
**MINI CROISSANT 20g - mantequilla -
crudo y ultracongelado - BRIDOR**

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)	24 unidades por placa
Fermentación	1h30 a 28°C, humedad 80%
Descanso / Dorage	Deje secar durante 10 minutos. Dorar con huevo entero.
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 10 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	4.000 kg	Unidades / caja	200
Peso bruto del caja	4.364 kg	Cajas / paleta	96
Peso bruto del paleta	437.795 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	100
Peso neto del bolsa	2.000 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



FICHA TÉCNICA
MINI CROISSANT 20g - cru - congelado - BRIDOR

Versão : 3

Código do produto : **32921**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caixa) : **03419280020269**

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 : 7.5 cm ± 1.0 cm

Largura : 2.5 cm ± 0.5 cm

Altura : 2.0 cm ± 0.5 cm

Produto cozido

A título indicativo :

Peso medio : 16 g

Comprimento : 9.0 cm

Largura : 6.0 cm

Altura : 3.5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
farinha de TRIGO, MANTEIGA 23% , água, açúcar, levedura, sal, GLÚTEN de trigo , emulsionante (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamento da farinha (E300), 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 : 1 515 kJ / 360 kcal Lípidos : 19,7 g dos quais : ácidos gordos saturados : 12,5 g Hidratos de carbono : 38,8 g dos quais : açúcares : 5,7 g Fibra : 1,7 g Proteínas : 7,6 g Sal : 0,79 g	18,1 % 28,2 % 62,7 % 14,9 % 6,4 % 6,7 % 15,2 % 13,2 %

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 : 3

FICHA TÉCNICA
MINI CROISSANT 20g - cru - congelado - BRIDOR

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)	24 unidades por chapa
Fermentação	1h30 em 28°C, humidade 80%
Descanso / Cobertura	Deixe secar por 10 minutos. Dourar com ovo inteiro.
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 10 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	4.000 kg	Unidades / caixas	200
Peso bruto da caixa	4.364 kg	Caixas / palete	96
Peso bruto da paleta	437.795 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	100
Peso líquido do saco	2.000 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