



FICHE TECHNIQUE

# CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES- POITOU AOP CRU SURGELÉ BRIDOR ECLAT DU TERROIR



Code article	<b>33914</b>	Marque	<b>ECLAT DU TERROIR</b>
Code EAN (carton)	<b>03419280013902</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Puisant son inspiration aux sources de la tradition tourière française, cette gamme concentre tous les savoir-faire de Bridor pour des viennoiseries d'exception.*

*Le croissant iconique : belle couleur dorée, croustillant, moelleux et fondant en bouche avec une note finale de caramel. Le croissant Eclat du Terroir est unique en son genre.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit surgelé :** Longueur : 12.5 cm ± 2.0 cm  
Largeur : 3.5 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 2.5 cm ± 1.0 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 59g  
(à titre indicatif) Longueur : 19.0 cm ± 2.0 cm  
Largeur : 8.5 cm ± 1.5 cm  
Hauteur : 5.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 23%, eau, sucre, levure, poudre de LAIT entier, GLUTEN de blé, sel, émulsifiant (lécithine de colza), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases).

Contient : gluten, produits laitiers.

Peut contenir : traces d'oeufs, traces de soja, traces de fruits à coque, traces de graines de sésame.

*Les enzymes dans le produit cuit sont dénaturées et sont considérées comme auxiliaires technologiques ; ainsi elles ne sont plus à déclarer dans la liste des ingrédients (en application des règlements UE 1332/2008 et 1169/2011).*

OGM : néant Convient aux végétaliens : N Certifié Kasher : N (O = oui / N = non)  
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : O

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Matières grasses (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
dont acides gras saturés (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Glucides (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
dont sucres (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Fibres alimentaires (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Protéines (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sel (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

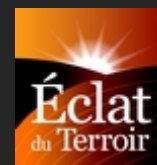
\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Fllore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE

# CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES- POITOU AOP CRU SURGELÉ BRIDOR ECLAT DU TERROIR







## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 270 jours (9 mois) 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 DECONGÈLE.**  
Conditions de conservation :

- \* 24h au réfrigérateur
- \*\* 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- \*\*\* dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

 Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque
 Fermentation	1h45-2h à 27-28°C, humidité 70-80%
Séchage	15 min
 Dorage	Dorer les produits.
 Préchauffage du four	190°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 15-16 min à 165-170°C, oura ouvert

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

**Retrouvez tous les conseils des chefs sur [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	739.200 kg / 804 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.13 m	Couches / palette	8

### Carton

Dimensions externes (L x l x h)	399 x 300 x 247 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.030
Poids net d'un carton	11.550 kg	Pièces / carton	165
Poids brut d'un carton	12.132 kg	Sachets / carton	3

### Sachet

Poids net d'un sachet	3.850 kg	Pièces / sachet	55
-----------------------	----------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	N	(O = oui / N = non)
---	---	---------------------

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNICAL SHEET

**FROZEN READY TO PROVE BEURRE  
CHARENTES-POITOU (PDO) CROISSANT  
70G BRIDOR ECLAT DU TERROIR**



Product code	<b>33914</b>	Brand	<b>ECLAT DU TERROIR</b>
EAN code (case)	<b>03419280013902</b>	Customs declaration number	<b>1905 90 70</b>
EAN code (bag)		Manufactured in	<b>France</b>

*Drawing inspiration from French pastry-making tradition, this range distils Bridor expertise into a selection of exceptional viennese pastries*

*The iconic croissant: a beautiful golden colour, crisp, moist, and meltingly smooth, with a final note of caramel. The Éclat du Terroir croissant is one of a kind.*

**CHARACTERISTICS AND COMPOSITION**

**Frozen product:**

Length:	12.5 cm ± 2.0 cm
Width:	3.5 cm ± 1.0 cm
Height:	2.5 cm ± 1.0 cm

**Baked product:**

Average weight:	59g
Length:	19.0 cm ± 2.0 cm
Width:	8.5 cm ± 1.5 cm
Height:	5.5 cm ± 1.0 cm

*(indicative information)*



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour, BUTTER 23%**, water, sugar, yeast, **whole MILK powder, wheat GLUTEN**, salt, emulsifier (rape lecithin), flour treatment agents (ascorbic acid, alpha-amylases, hemicellulases).

Contains: dairy products, gluten.

May contain: traces of eggs, traces of nuts, traces of sesame seeds, traces of soya.

*Enzymes in the baked product are denatured and are considered as processing aids ; so they shall not be required to be included in the list of ingredients (in application with regulations EU 1332/2008 and 1169/2011).*

GMO:	without	Suitable for vegans:	N	Kosher certified:	N	(Y = yes / N = no)
Ionization:	without	Suitable for vegetarians:	Y	Halal certified:	Y	

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Fat (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
of which saturates (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Carbohydrate (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
of which sugars (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Fibre (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Protein (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Salt (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

\* Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 100 000 cfu/g	< 1 000 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/3-09/00
Moulds	< 1 000 cfu/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



TECHNICAL SHEET

# FROZEN READY TO PROVE BEURRE CHARENTES-POITOU (PDO) CROISSANT 70G BRIDOR ECLAT DU TERROIR



## STORAGE AND SHELF LIFE





Date of minimum durability: 270 days (9 months) from the date indicated on the packaging.

Store at -18°C or below before use. **DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.**

Storage conditions:

- \* 24h in the refrigerator
- \*\* 3 days in the freezer compartment of the refrigerator
- \*\*\* in the freezer at -18°C: until the date of minimum durability indicated on the packaging

## INSTRUCTIONS FOR BAKING

	Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
	Proving	1h45-2h at 27-28°C, humidity 70-80%
	Drying	15 min
	Glazing	Glaze the products.
	Preheating oven	190°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 15-16 min at 165-170°C, open damper

Nota: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

**Find all the chef's advices on [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## PACKAGING

### Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	64
Net weight / Gross weight of pallet	739.200 kg / 804 kg	Cases / layer	8
Total height	2.13 m	Layers/ pallet	8

### Case

External dimensions (L x W x H)	399 x 300 x 247 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.030
Net weight of case	11.550 kg	Pieces / case	165
Gross weight of case	12.132 kg	Bags / case	3

### Bag

Net weight of bag	3.850 kg	Pieces / bag	55
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	N	(Y = yes / N = no)
-----------------------------------	---	--------------------

## FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE ANGABEN

# CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES- POITOU (GUB) UNGEGART TIEFGEFROREN BRIDOR ECLAT DU TERROIR



Produktcode	<b>33914</b>	Schutzmarke	<b>ECLAT DU TERROIR</b>
Strichcode (Karton)	<b>03419280013902</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Inspiriert von der traditionellen französischen Backkunst vereint diese Produktreihe das gesamte Savoir-faire von Bridor für außergewöhnliches Feingebäck.*

## MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

**Tiefkühlprodukt:**

Länge:	12.5 cm ± 2.0 cm
Breite:	3.5 cm ± 1.0 cm
Höhe:	2.5 cm ± 1.0 cm

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 59g

(zur Information)

Länge:	19.0 cm ± 2.0 cm
Breite:	8.5 cm ± 1.5 cm
Höhe:	5.5 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, **BUTTER** 23%, Wasser, Zucker, Hefe, **VOLLMILCHPULVER**, **WEIZENGLUTEN**, Salz, Emulgator (Rapslecithin), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Alpha-Amylasen, Hemicellulasen).

Enthält: Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Eiern, Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesamsamen.

*Enzyme in dem gebackem Produkt sind denaturiert und gelten als Verarbeitungshilfsstoffe ; dann brauchen sie nicht mehr im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden (in Anwendung der Vorschriften EU 1332/2008 and 1169/2011).*

Ohne GVO	Für Veganer geeignet: N	Koscher zertifiziert: N	(J = Ja / N = Nein)
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet: J	Halal zertifiziert: J	

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Fett (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Kohlenhydrate (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
davon Zucker (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Ballaststoffe (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Eiweiß (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Salz (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100 000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonella	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1 000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

# CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES- POITOU (GUB) UNGEGART TIEFGEFROREN BRIDOR ECLAT DU TERROIR



## LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG






Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. **AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.**

Lagerbedingungen:

- \* 24 Stunden in einem Kühlschrank
- \*\* 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
- \*\*\* in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

## BACKEMPFEHLUNG

 Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
 Gären	1h45-2h bei 27-28°C, Luftfeuchtigkeit 70-80%
Trocknung	15 Min
 Eierstreichung	Die Produkte bestreichen.
 Ofen vorheizen	190°C
 Backen (mit Umluft)	Ca. 15-16 Min bei 165-170°C, geöffneter Abzug

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

**Finden Sie alle Ratschläge von Köchen auf [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPACKUNG

### Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	739.200 kg / 804 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.13 m	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	399 x 300 x 247 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0.030
Nettogewicht eines Kartons	11.550 kg	Stück / Karton	165
Bruttogewicht eines Kartons	12.132 kg	Beutel / Karton	3

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3.850 kg	Stück / Beutel	55
----------------------------	----------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	---	---------------------

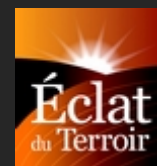
## FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



**CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES-  
POITOU (DOP) CRUDO Y  
ULTRACONGELADO BRIDOR ECLAT DU  
TERROIR**



Código del producto	<b>33914</b>	Marca	<b>ECLAT DU TERROIR</b>
Código EAN (caja)	<b>03419280013902</b>	Número de nomenclatura aduanera	<b>1905 90 70</b>
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	<b>Francia</b>

*Inspirado en los orígenes de la tradición de amasado francesa, esta gama concentra todo el buen hacer de Bridor en una gama de bollería excepcional.*

## CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

**Producto ultracongelado:**      Largura:      12.5 cm ± 2.0 cm  
    Largo:            3.5 cm ± 1.0 cm  
    Altura:          2.5 cm ± 1.0 cm

**Producto cocido:**                      Peso medio: 59g  
 (a título indicativo)                      Largura:            19.0 cm ± 2.0 cm  
    Largo:                8.5 cm ± 1.5 cm  
    Altura:                5.5 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO, MANTEQUILLA 23%**, agua, azúcar, levadura, **LECHE en polvo, GLUTEN de trigo**, sal, emulgente (lecitina de colza), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico, alfa-amilasas, hemicelulasas).

Contiene: productos lácteos, gluten.

Puede contener: trazas de soja, trazas de huevos, trazas de frutos de cáscara, trazas de granos de sésamo.

*Las enzimas en el producto cocido son desnaturalizadas y son consideradas como auxiliares tecnológicos ; entonces ya no serán declarados en la lista de ingredientes (en aplicación de los reglamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).*

Sin transgénicos	Aconsejado para veganos: N	Certificado Kosher: N	(S = sí / N = no)
No irradiado	Aconsejado para vegetarianos: S	Certificado Halal: S	

Valores nutricionales por 100g	producto ultracongelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Grasas (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
de las cuales saturadas (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Hidratos de carbono (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
de los cuales azúcares (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Fibra alimentaria (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Proteínas (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sal (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

\* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/3-09/00
Mohos	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

# CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES- POITOU (DOP) CRUDO Y ULTRACONGELADO BRIDOR ECLAT DU TERROIR



## DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 270 días (9 meses) 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.**

Condiciones de conservación:

- \* 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 duración mínima indicada en el embalaje

## PREPARACIÓN Y COCCIÓN

 La puesta en las placas (600 x 400)	12 unidades por placa
 Fermentación	1h45-2h a 27-28°C, humedad 70-80%
Secado	15 min
 Dorado	Dorar los productos.
Pre calentamiento del horno	190°C
 Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 15-16 min a 165-170°C, con el techo abierto

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

**Puedes encontrar todos los consejos de los chefs en [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## ACONDICIONAMIENTO

### Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	64
Peso neto / Peso bruto del palet	739.200 kg / 804 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2.13 m	Estratos / palet	8

### Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	399 x 300 x 247 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0.030
Peso neto del caja	11.550 kg	Unidades / caja	165
Peso bruto del caja	12.132 kg	Bolsas / caja	3

### Bolsa

Peso neto de la bolsa	3.850 kg	Unidades / bolsa	55
-----------------------	----------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	N	(S = sí / N = no)
----------------------------------	---	-------------------

## PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

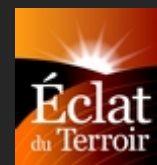
Dirección Postal: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



FICHA TÉCNICA

# CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES- POITOU (DOP) CRÙ - ULTRACONGELADO BRIDOR ECLAT DU TERROIR



Código do produto	<b>33914</b>	Marca	<b>ECLAT DU TERROIR</b>
Código EAN (caixa)	<b>03419280013902</b>	Número de nomenclatura aduaneira	<b>1905 90 70</b>
Código EAN (saco)		Local de produção	<b>França</b>

## CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

**Produto ultracongelado:** Comprimento: 12.5 cm ± 2.0 cm  
Largura: 3.5 cm ± 1.0 cm  
Altura: 2.5 cm ± 1.0 cm

**Produto cozido:** Peso médio: 59g  
(a título indicativo) Comprimento: 19.0 cm ± 2.0 cm  
Largura: 8.5 cm ± 1.5 cm  
Altura: 5.5 cm ± 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO, MANTEIGA 23%**, água, açúcar, levedura, **LEITE gordo em pó, GLÚTEN de trigo**, sal, emulsionante (lecitina de colza), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico, alfa-amilases, hemicelulases).

Contém: produtos lácteos, glúten.

Pode conter: vestígios de soja, vestígios de ovos, vestígios de frutos de casca rija, vestígios de sementes de sésamo.

*As enzimas são desnaturadas e são consideradas como auxiliares tecnológicos ; então eles não devem mais ser declarados na lista de ingredientes (em aplicação dos regulamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).*

OGM:	nada	Convem aos veganos:	N	Certificado Kosher:	N	(S = sim / N = no)
ionização:	nada	Convem aos vegetarianos:	S	Certificado Halal:	S	

Valores nutricionais por 100g	produto ultracongelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Lípidos (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
dos quais saturados (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Hidratos de carbono (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
dos quais açúcares (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Fibra (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Proteínas (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sal (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

\* Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/3-09/00
Bolores	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

# CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES- POITOU (DOP) CRÙ - ULTRACONGELADO BRIDOR ECLAT DU TERROIR







## ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 270 dias (9 meses) 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.**  
Condições de conservação:

- \* 24h no frigorífico
- \*\* 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
- \*\*\* no congelador em -18°C: até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem

## PREPARAÇÃO E COZIMENTO

 Colocação no tabuleiro (600 x 400)	12 unidades por tabuleiro
 Fermentação	1h45-2h em 27-28°C, humidade 70-80%
Secagem	15 min
 Cobertura	Dourar os produtos.
 Pré-aquecimento do forno	190°C
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 15-16 min em 165-170°C, regulador a berto

Nota: Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

**Encontrar todos os conselhos dos chefs em [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## EMBALAGEM

### Palete

Tipo de palete / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / palete	64
Peso líquido / Peso bruto da palete	739.200 kg / 804 kg	Caixas / camada	8
Altura	2.13 m	Camadas / palete	8

### Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	399 x 300 x 247 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.030
Peso líquido da caixa	11.550 kg	Unidades / caixas	165
Peso bruto da caixa	12.132 kg	Sacos / cartão	3

### Saco

Peso líquido do saco	3.850 kg	Unidades / saco	55
----------------------	----------	-----------------	----

Elementos suplementares na caixa	N	(S = sim / N = não)
----------------------------------	---	---------------------

## PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

Endereço: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



SCHEMA TECNICA

# CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES-POITOU (DOP) PRONTO DA LIEVITARE SURGELATO BRIDOR ECLAT DU TERROIR



Codice prodotto	<b>33914</b>	Marca	<b>ECLAT DU TERROIR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>03419280013902</b>	Codice doganale	<b>1905 90 70</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

*Traendo ispirazione dalle fonti della tradizione artigianale francese, questa gamma concentra tutto il know-how Bridor per proporre delle specialità viennesi d'eccezione.*

## CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

**Prodotto surgelato:** Lunghezza: 12.5 cm ± 2.0 cm  
Larghezza: 3.5 cm ± 1.0 cm  
Altezza: 2.5 cm ± 1.0 cm

**Prodotto cotto:** Peso medio: 59g  
(a titolo indicativo) Lunghezza: 19.0 cm ± 2.0 cm  
Larghezza: 8.5 cm ± 1.5 cm  
Altezza: 5.5 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

**Ingredienti:** farina di FRUMENTO, BURRO 23%, acqua, zucchero, lievito naturale, LATTE intero in polvere, GLUTINE di grano, sale, emulsionante (lecitina di colza), agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi).

Contiene: prodotti a base di latte, glutine.

Può contenere: tracce di soia, tracce di uova, tracce di frutta a guscio, tracce di semi di sesamo.

*Gli enzimi sono denaturati e sono considerati come coadiuvanti tecnologici ; quindi non devono più essere dichiarati nella lista degli ingredienti (ai sensi dei regolamenti UE 1332/2008 and 1169/2011).*

Senza OGM	Addato per i vegani: N	Certificato Kosher: N	(S = si / N = no)
No irradiato	Addato per i vegetariani: S	Certificato Halal: S	

Valori nutrizionali per 100g	prodotto surgelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Grassi (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
di cui acidi grassi saturi (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Carboidrati (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
di cui zuccheri (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Fibre (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Proteine (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Sale (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/3-09/00
Muffe	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEMA TECNICA

# CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES-POITOU (DOP) PRONTO DA LIEVITARE SURGELATO BRIDOR ECLAT DU TERROIR



## STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 270 giorni (9 mesi) a partire dalla data di surgelazione indicata sull' imballaggio. Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utiliz zo. **MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.**

condizioni di conservazione:

- \* 24 ore in frigorifero
- \*\* 3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero
- \*\*\* nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

## PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Lievitazione	1h45-2h a 27-28°C, umidità 70-80%
	Essiccamento	15 min
	Aggiunta della doratura	Dorare i prodotti.
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 15-16 min a 165-170°C, tiraggio aperto

Nota: Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di verificare i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati.

**Scopri tutti i suggerimenti degli chef su [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONFEZIONAMENTO

### Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	64
Peso netto / Peso lordo della pedana	739.200 kg / 804 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2.13 m	Strati / pedana	8

### Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	399 x 300 x 247 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.030
Peso netto del cartone	11.550 kg	Unità / cartone	165
Peso lordo del cartone	12.132 kg	Sacchetti / cartone	3

### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	3.850 kg	Unità / sacchetto	55
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = si / N = no)
------------------------------------	---	-------------------

## PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE GEGEVENS

# CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES- POITOU (BOB) RAUWE DIEPGEVROREN BRIDOR ECLAT DU TERROIR



Productcode	<b>33914</b>	Merk	<b>ECLAT DU TERROIR</b>
EAN code (karton)	<b>03419280013902</b>	Douanenomenclatuur-nummer	<b>1905 90 70</b>
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	<b>Frankrijk</b>

*Éclat du Terroir put zijn inspiratie uit de Franse bakkerstraditie en concentreert alle vakkennis van Bridor in een assortiment uitstekende luxe 'viennoiseries'.*

## KENMERKEN EN SAMENSTELLING

**Diepvriesproduct:**

Lengte:	12.5 cm ± 2.0 cm
Breedte:	3.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte:	2.5 cm ± 1.0 cm

**Gebakken product:**

Gemiddeld gewicht:	59g
Lengte:	19.0 cm ± 2.0 cm
Breedte:	8.5 cm ± 1.5 cm
Hoogte:	5.5 cm ± 1.0 cm

*(als indicatie)*



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, **BOTER** 23%, water, suiker, gist, **VOLLEMELKPOEDER**, **TARWEGLUTEN**, zout, emulgator (koolzaadlecithine), meelverbeteraar (ascorbinezuur, alfa-amylasen, hemicellulases).

Bevat: melkproducten, gluten.

Kan bevatten: sporen van soja, sporen van eieren, sporen van noten, sporen van sesamzaden.

*Enzymen zijn gedenatureerd en worden beschouwd als technische hulpstoffen; ze hoeven dus niet langer in de lijst van ingrediënten te worden opgenomen (krachtens de Reglementen EU 1332/2008 and 1169/2011).*

Zonder ggo's	Geschikt voor veganisten: N	Kosher gecertificeerd: N	(J = ja / N = neen)
Geen doorstraling	Geschikt voor vegetariërs: J	Halal gecertificeerd: J	

Voedingswaarden per 100g	diepvriesproduct	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1541 / 369	18.5 %	1835 / 439	22.0 %
Vetten (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Koolhydraten (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
waarvan suikers (g)	8.3	9.2 %	9.9	11.0 %
Vezels (g)	2.0	8.0 %	2.4	9.6 %
Eiwitten (g)	7.2	14.4 %	8.6	17.2 %
Zout (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

\* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100 000 kve/g	< 1 000 000 kve/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/3-09/00
Schimmels	< 1 000 kve/g	< 10 000 kve/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE GEGEVENS

# CROISSANT 70G BEURRE CHARENTES- POITOU (BOB) RAUWE DIEPGEVROREN BRIDOR ECLAT DU TERROIR



## CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN





Datum van minimale houdbaarheid: 270 dagen (9 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.  
Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

**EEN ONTDOOID DIEPVRIESPRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.**

Opslagomstandigheden:

- \* 24 uur in de koelkast
- \*\* 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast
- \*\*\* in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minima le houdbaarheid aangegeven op de verpakking

## BAKINSTRUCTIES

 Opstelling op plaat (600 x 400)	12 eenheden per plaat
 Gisting	1h45-2h op 27-28°C, vochtigheid 70-80%
Droging	15 min
 Glazuur	De producten vergulden.
Oven voorverwarming	190°C
 Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 15-16 min op 165-170°C, met open dampklepp en

Nota: Elke oven heeft zijn eigen kenmerken. We raden u aan de bakparameters te volgen om het beste bakresultaat te krijgen.

**Vind alle tips van chefs op [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPAKKING

### Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	64
Nettogewicht / Brutoweight van een laadbord	739.200 kg / 804 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2.13 m	Lagen / laadbord	8

### Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	399 x 300 x 247 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.030
Nettogewicht van een karton	11.550 kg	Stuks / karton	165
Brutoweight van een karton	12.132 kg	Zakjes / karton	3

### Zakje

Nettogewicht van een zakje	3.850 kg	Stuks / zakje	55
----------------------------	----------	---------------	----

Aanvullende elementen in de karton	N	(J = ja / N = neen)
------------------------------------	---	---------------------

## VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

Postadres: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)