



## FICHE TECHNIQUE

# MINI PANIER FRAISE 40G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Code article	31105	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280008373	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

**De délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.**  
Un mini panier au cœur fruité de fraise.

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit surgelé :** Longueur : 5.5 cm ± 1.0 cm  
Largeur : 5.5 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 35g  
(à titre indicatif) Longueur : 6.5 cm ± 1.0 cm  
Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, fraises 20%, eau, sucre, BEURRE fin 13%, levure, amidon modifié, OEUFS, correcteurs d'acidité (citrate tricalcique, citrate trisodique), arômes naturels, sel, gélifiant (gomme gellane), acidifiant (acide citrique), GLUTEN de blé, conservateur (sorbate de potassium), enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1085 / 259	13.0 %	1331 / 318	15.9 %
Matières grasses (g)	11.0	15.7 %	14.0	20.0 %
dont acides gras saturés (g)	7.2	36.0 %	8.6	43.0 %
Glucides (g)	35	13.5 %	42	16.2 %
dont sucres (g)	15.0	16.7 %	18.0	20.0 %
Fibres alimentaires (g)	1.7	6.8 %	2.0	8.0 %
Protéines (g)	4.1	8.2 %	4.9	9.8 %
Sel (g)	0.64	10.7 %	0.76	12.7 %

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

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



FICHE TECHNIQUE




## MINI PANIER FRAISE 40G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

### 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 DECONGELÉ.*  
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)	24 unités par plaque
 Décongélation	environ min à température ambiante
 Préchauffage du four	175-180°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 14-15 min à 170-175°C, ours 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)

*Les Sens des Pains*  
*Paris - Djeddah*



TECHNICAL DATA SHEET

**MINI STRAWBERRY BASKET 40G FINE  
BUTTER READY TO COOK FROZEN BRIDOR  
LES MINI GOURMANDES**

Code article Code	31105	Brand Customs	BRIDOR
EAN (carton) Code	03419280008373	nomenclature number Place	1905 90 70
EAN (sachet)		of manufacture	France

**Delicious pastries, in various shapes and multiple flavors.**  
*A mini basket with a fruity strawberry heart.*

**CHARACTERISTICS AND COMPOSITION**

**Frozen product:**  
Length: 5.5 cm ± 1.0 cm  
Width: 5.5 cm ± 1.0 cm  
Height: 2.5 cm ± 0.5 cm

**Cooked product:**  
*(for information purposes only)*  
Average weight: 35g  
Length: 6.5 cm ± 1.0 cm  
Width: 6.0 cm ± 1.0 cm  
Height : 2.5 cm ± 0.5 cm



Presentation suggestion

Ingredients: WHEAT flour, strawberries 20%, water, sugar, fine BUTTER 13%, yeast, modified starch, EGGS, acidity regulators (tricalcium citrate, trisodium citrate), natural flavourings, salt, gelling agent (gellan gum), acidifier (citric acid), WHEAT GLUTEN, preservative (potassium sorbate), enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (ascorbic acid).  
Contains: gluten, eggs, dairy products.  
May contain: traces of soya, traces of nuts.  
Enzymes are processing aids and may not be declared in cooked products.

GMO: Ionization: none nothing      Suitable for vegans:      Suitable for vegetarians:      Kosher Certified:      Halal Certified:      (Y = yes / N = no)

Nutritional values per 100g	frozen product	% AR*	cooked product	% AR*
Energy (kJ) / (kcal)	1085 / 259	13.0 %	1331 / 318	15.9 %
Fat (g)	11.0 7.2 35	15.7 %	14.0 8.6 42	20.0 %
of which saturated fatty acids (g)	15.0 1.7	36.0 %	18.0 2.0	43.0 %
Carbohydrates (g)	4.1 0.64	13.5 %	4.9 0.76	16.2 %
dont sugars (g)		16.7 %		20.0 %
Dietary fiber (g) Protein		6.8 %		8.0 %
(g) Salt (g)		8.2 %		9.8 %
		10.7 %		12.7 %

\*Reference intake for a typical adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiological characteristics	Target values	Tolerances	Analysis methods
Total aerobic mesophilic flora	< 100,000 cfu/g	< 1,000,000 cfu/g	ISO 48332 ISO
Escherichia coli Salmonella	10 cfu/g absent in	< 100 cfu/g absent	16649-2 AES
Staphylococcus aureus Bacillus cereus	25g < 100 cfu/g < 100 cfu/g absent in	in 25g < 1,000 cfu/g < 1,000 cfu/g	10/4-05/04 NF
Molds	25g < 1,000 cfu/g	absent in 25g < 10,000 cfu/g	V08-057-1 AES
			10/10-07/10 AES
			10/3-09/00 ISO
			21527-1





TECHNICAL DATA SHEET




## MINI STRAWBERRY BASKET 40G FINE BUTTER READY TO COOK FROZEN BRIDOR LES MINI GOURMANDES

### STORAGE AND CONSERVATION

Minimum durability date: 270 days (9 months) from the freezing date noted on the packaging.  
Store in the freezer at -18°C before use. Storage *NEVER REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT.*  
conditions:

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

### RECOMMENDATION FOR REIMPLEMENTATION

 Placing on plate (600 x 400)	24 units per plate
 Thawing	about min at room temperature
 Preheating the oven	175-180°C
Cooking (in fan oven)	about 14-15 min at 170-175°C, vent open

Note: Each oven has its own characteristics. We suggest you take note of the cooking parameters that give the best results with your equipment.

Find all the chefs' advice on [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)

*Les Sens des Pains*  
*Paris - Djeddah*



الورقة الفنية  
سلة فراولة صغيرة 40 جرام زبدة ناعمة جاهزة  
للطهي المجمدة  
BRIDOR LES MINI  
GOURMANDES

رمز المادة رمز EAN	31105	العلامة التجارية رقم التسمية	بريدور
رمز (الكرتون) رمز EAN (الكيس)	0341928000837	الجمركية مكان الصنع	70 90 1905
	3		فرنسا

معجنات لذيذة، بأشكال متنوعة ونكهات متعددة.  
سلة صغيرة بقلب الفراولة والفواكه.

## الخصائص والتكوين

المنتج المجمد:	الطول:	سم 5.5 ± 1.0
	العرض:	سم 5.5 ± 1.0
	الارتفاع:	سم 2.5 ± 0.5

المنتج المطبوخ:	متوسط الوزن:	35
(للعلم فقط)	الطول:	سم 6.5 ± 1.0 جولم
	العرض:	سم 6.0 ± 1.0
	ارتفاع:	سم 2.5 ± 0.5



اقترح العرض

المكونات: دقيق القمح، فراولة 20%، ماء، سكر، زبدة ناعمة 13%، خميرة، نشا معدل، بيض، منظمات الحموضة (سترات ثلاثي الكالسيوم، سترات ثلاثي الصوديوم)، نكهات طبيعية، ملح، عامل تبلور (صمغ الجيلان)، محمض (سيترات ثلاثي الصوديوم)، حمض، الغلوتين القمح، مادة حافظة (سوربات البوتاسيوم)، الإنزيمات (الأميلاز، الهيميسيلولاز)، عامل العلاج الدقيق (حمض الاسكوربيك).  
يحتوي على: الغلوتين، البيض، منتجات الألبان.  
قد يحتوي على: آثار الصويا، آثار المكسرات. تعتبر الإنزيمات بمثابة مساعدات معالجة ولا يجوز الإعلان عنها في المنتجات المطبوخة.

الكائنات المعدلة وراثيا: التأين: لا شيء	مناسب للنباتيين: مناسب للنباتيين:	شهادة موافق للشريعة اليهودية: شهادة الحلال:	(ص = نعم / ن = لا)
---	-----------------------------------	---	--------------------

القيم الغذائية لكل 100 جرام	منتج مجمد	% AR *	المنتج المطبوخ	% AR *
الطاقة (كيلو جول) / (سعر حراري) (جم)	259 / 1085	% 13.0	318 / 1331	% 15.9
منها الأحماض الدهنية المشبعة (ز) لا تريح (ز)	35 7.2 11.0	% 15.7	42 8.6 14.0	% 20.0
الكربوهيدرات (جم)	1.7 15.0	% 36.0	2.0 18.0	% 43.0
الألياف الغذائية (جم)	0.64 4.1	% 13.5	0.76 4.9	% 16.2
البروتين (جم) الملح (جم)		% 16.7		% 20.0
		% 6.8		% 8.0
		% 8.2		% 9.8
		% 10.7		% 12.7

\* المدخول المرجعي لشخص بالغ نموذجي (8400 كيلو جول / 2000 سعرة حرارية)

الخصائص الميكروبيولوجية	القيم المستهدفة	التسامح	طرق التحليل
مجموع النباتات الهوائية المتوسطة الإشريكية القولونية السالمونيلا المكورات العنقودية الذهبية Bacillus cereus الليستيريا المستوحدة قوالب	cfu/g < 100,000 > 10 cfu/g غياب في 25 جرام > 100 cfu/g < 100 cfu/g غياب في 25 جرام > 1,000 cfu/g	cfu/g 1,000,000 > < 100 cfu/g غياب في 25 جرام > 1,000 cfu/g < 1,000 cfu/g غياب في 25 جرام > 10,000 cfu/g	ISO 48332 ISO 16649-2 AES 10/4-05/04 NF V08-057-1 AES 10/10-07/10 AES 10/3-09/00 ISO 21527-1

Paris - Djeddah



الورقة الفنية

## سلة فراولة صغيرة 40 جرام زبدة ناعمة جاهزة للطهي المجمدة BRIDOR LES MINI GOURMANDES





### التخزين والحفظ

الحد الأدنى لتاريخ الصلاحية: 270 يومًا (9 أشهر) من تاريخ التجميد المذكور على العبوة.  
لا تقم أبدًا بإعادة تجميد المنتج المذاب.

يحفظ في الفريزر عند -18 درجة مئوية قبل الاستخدام. شروط التخزين: \*  
24 ساعة في الثلاجة

3 أيام في خزانة الثلج بالثلاجة  
\*\*\* في الفريزر عند -18 درجة مئوية: حتى الحد الأدنى لتاريخ المتانة الموضح على العبوة

### توصية لإعادة التنفيذ

	التنسيب على اللوحة (600 ×	24 وحدة لكل لوحة
	إزالة الجليد (400)	دقيقة تقريبًا في درجة حرارة الغرفة
	تسخين الفرن	175-180 درجة
	الطبخ (في فرن جيد التهوية)	حوالي 14-15 دقيقة عند 170-175 درجة مئوية، في الهواء الطلق مئوية

ملحوظة: كل فرن له خصائصه الخاصة. نقترح عليك أن تأخذ في الاعتبار معلمات الطهي التي تعطي أفضل النتائج مع أجهزتك.

ابحث عن جميع نصائح الطهاة على [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)

Les Sens des Pains  
Paris - Djeddah