



Version n° 9

FICHE TECHNIQUE
CROISSANT 60g au beurre fin - prêt à cuire surgelé

Code article : **31000**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280008038**

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

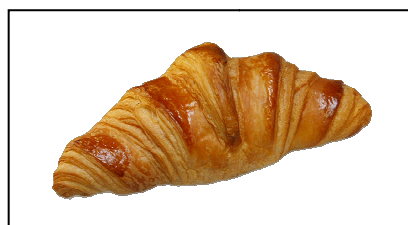


Longueur : 12.0 cm ± 2.0 cm

Largeur : 5.5 cm ± 1.0 cm

Hauteur : 4.0 cm ± 1.0 cm

Produit cuit

*A titre indicatif :*

Poids moyen : 51g

Longueur : 17.5 cm

Largeur : 8.0 cm

Hauteur : 6.0 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
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) 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 : 1 490 kJ / 355 kcal Matières grasses : 19,9 g dont : acides gras saturés : 12,6 g Glucides : 37,0 g dont : sucres : 5,5 g Fibres : 1,6 g Protéines : 7,7 g Sel : 1,01 g	17,8 % 28,4 % 62,9 % 14,2 % 6,1 % 6,3 % 15,4 % 16,8 %

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° 9

FICHE TECHNIQUE CROISSANT 60g 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 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)	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 ³)	0.029
Poids net d'un carton	4.200 kg	Pièces / carton	70
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	35
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 Courriel de l'international et DOM-TOM : exportsales@le-duff.com



TECHNICAL SPECIFICATIONS
CROISSANT 60g - fine butter - ready to bake frozen

Version number : 9

Product code : **31000**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280008038**

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

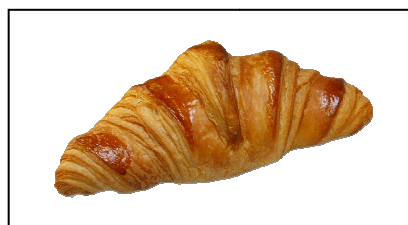


Length : 12.0 cm ± 2.0 cm

Width : 5.5 cm ± 1.0 cm

Height : 4.0 cm ± 1.0 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 51g

Length : 17.5 cm

Width : 8.0 cm

Height : 6.0 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p>WHEAT flour, BUTTER 23%, water, yeast, sugar, EGGS, salt, wheat GLUTEN, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300), EGG wash (EGGS, water)</p> <p>Contains : dairy products, eggs, gluten. 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 : 1 490 kJ / 355 kcal</p> <p>Fat : 19,9 g of which : saturates : 12,6 g</p> <p>Carbohydrate : 37,0 g of which : 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 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
CROISSANT 60g - fine butter - ready to bake frozen

Version number : 9

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 ³)	0.029
Net weight of case	4.200 kg	Pieces / case	70
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	35
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



رقم الإصدار: ٩

المواصفات الفنية

كرواسون ٦٠ غرام - بالزبدة الفاخرة - مجمد جاهز للخبز

إليك الترجمة إلى العربية:

رمز المنتج: ٣١٠٠٠

العلامة التجارية: **BRIDOR**

رمز EAN (للكرتون): ٠٣٤١٩٢٨٠٠٠٨٠٣٨

رمز EAN (للكيس):

رمز EAN (للوحدة):

رقم التصريح الصحي: ٣٢٧٠٢-٣٥

رقم التصنيف الجمركي: ٩٠٩٠ ١٩٠٥

Ecocert: لمنتجات العضوية، رقم رخصة

صُنِعَ في فرنسا

- رمز المنتج الخاص بالعميل:
- الخاص بالعميل (للكرتون) EAN رمز
- الخاص بالعميل (للكيس) EAN رمز
- الخاص بالعميل (للوحدة) EAN رمز
- رمز المُصنِّع: FAB ٥٣٨ SG

الخصائص والتركيب

منتج مجمد



الطول: ١٢.٠ سم ± ٢.٠ سم
العرض: ٥.٥ سم ± ١.٠ سم
الارتفاع: ٤.٠ سم ± ١.٠ سم

منتج مخبوز



معلومات إرشادية:
الوزن المتوسط: الوزن المتوسط: ٥١ غرام
الطول: الطول: ١٧.٥ سم
العرض: العرض: ٨.٠ سم
الارتفاع: الارتفاع: ٦.٠ سم

المكونات	(لكل ١٠٠ غرام من المنتج المجمد)	% من الكمية اليومية الموصى بها (لكل ١٠٠ غرام من المنتج المجمد)
دقيق القمح، زبدة ٢٣٪، ماء، خميرة، سكر، بيض، ملح، غلوتين القمح، إنزيمات (أميلاز، هيمسيلولاز)، طلاء بالبيض (بيض، ماء)، (E3٠٠) عامل معالجة الدقيق	الطاقة: ١،٤٩٠ كيلوجول / ٣٥٥ سعر حراري	١٧،٨٪
يحتوي على: منتجات ألبان، بيض، جلوتين	الدهون: ١٩.٩ غ	٢٨،٤٪
قد يحتوي على: آثار من المكسرات، آثار من الصويا	منها دهون مشبعة: ١٢.٦ غ	٦٢،٩٪
لا: (Vegan) مناسب للنباتيين الصرف	الكربوهيدرات: ٣٧.٠ غ	١٤،٢٪
نعم: (Vegetarian) مناسب للنباتيين	منها سكريات: ٥.٥ غ	٦،١٪
نعم: (GMO) خالٍ من الكائنات المعدلة وراثياً	الألياف: ١.٦ غ	٦،٣٪
نعم: (Ionization) غير معرّض للإشعاع	البروتين: ٧.٧ غ	١٥،٤٪
	الملح: ١.٠١ غ	١٦،٨٪

الخصائص الميكروبيولوجية	القيم المستهدفة:	الحدود المسموح بها	طرق التحليل المخبرية
إجمالي الغلورا الهوائية متوسطة الحرارة	أقل من ١٠٠،٠٠٠ غ	أقل من ١،٠٠٠،٠٠٠ غ	ISO ٤٨٣٣ + NFV ٠٨-١٠٠
الإشريكية القولونية (Escherichia coli)	أقل من ١٠ غ	أقل من ١٠٠ غ	NF EN ISO ١٦٦٤٩-٢
السالمونيلا (Salmonella)	لا شيء في ٢٥ غ	لا شيء في ٢٥ غ	AES ١٠/٤-٠٥/٠٤
المعقوديات الذهبية (Staphylococcus aureus)	أقل من ١٠٠ غ	أقل من ١،٠٠٠ غ	NFV ٠٨-٠٥٧-١



رقم الإصدار: ٩

المواصفات الفنية كرواسون ٦٠ غرام - بالزبدة الفاخرة - مجمد جاهز للخبز

التخزين ومدة الصلاحية

تاريخ انتهاء الصلاحية: ٩ أشهر (٢٧٠ يومًا) من تاريخ التجميد المُسجل على العبوة.
يُحفظ عند درجة حرارة -١٨°C أو أقل قبل الاستخدام.
لا يُعاد تجميده بعد الذوبان.
التخزين للاستخدام المنزلي:
٢٤ ساعة في الثلاجة
٣ أيام في حجرة التجميد داخل الثلاجة
في الفريزر عند -١٨°C: حتى تاريخ انتهاء الصلاحية المُسجل على العبوة.

تعليمات الخبز

ترتيب الصينية (٦٠٠ × ٤٠٠)	١٢ قطعة في كل صينية
إذابة التجميد	حوالي ٢٠ دقيقة في درجة حرارة الغرفة (لإذابة التجميد)
الخبز (في فرن بتهوية)	حوالي ١٦ دقيقة على درجة حرارة ١٦٥°C (في فرن بتهوية)
التشطيب النهائي	

ملاحظة: لكل فرن خصائصه الخاصة. نوصي بتسجيل جميع المعايير التي تمنح أفضل نتائج للخبز باستخدام معدّاتك.

التغليف

أبعاد الكرتون (الطول × العرض × الارتفاع)	أبعاد الكرتون: ٣٨٨ × ٢٩٨ × ٢٤٤ ملم	حجم الكرتون (م ^٣):	حجم الكرتون (م ^٣): ٠.٠٢٩
الوزن الصافي للكرتون	الوزن الصافي للكرتون: ٤.٢٠٠ كغ	عدد القطع لكل كرتون:	عدد القطع لكل كرتون: ٧٠
الوزن الإجمالي للكرتون	الوزن الإجمالي للكرتون: ٤.٦٣٥ كغ	عدد الكراتين لكل منصة (بالتة):	عدد الكراتين لكل منصة (بالتة): ٦٤
الوزن الإجمالي للمنصة (بالتة)	الوزن الإجمالي للمنصة (بالتة): ٣١٥.٦٧٠ كغ	عدد الكراتين لكل طبقة:	عدد الكراتين لكل طبقة: ٨
أبعاد المنصة (بالتة)	أبعاد المنصة (بالتة): ٨٠ × ١٢٠ سم	عدد الطبقات لكل منصة:	عدد الطبقات لكل منصة: ٨
نوع المنصة (بالتة)	نوع المنصة (بالتة): أوروبا	الارتفاع الإجمالي:	الارتفاع الإجمالي: ٢٠.١٠٢ متر

الأكياس:

أبعاد الكيس (الطول × العرض):	أبعاد الكيس (الطول × العرض):	عدد القطع لكل كيس:	٣٥
الوزن الصافي للكيس:	الوزن الصافي للكيس: ٢٠.١٠٠ كغ	عدد الأكياس لكل كرتون:	٢

جهة الاتصال

For any information / Contact :

Address : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France Courriel : exportsales@le-duff.com