



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)	Energie : 1 515 kJ / 360 kcal	18,1 %
	Matières grasses : 20,2 g	28,9 %
	dont : acides gras saturés : 12,9 g	64,6 %
	Glucides : 37,6 g	14,4 %
	dont : sucres : 7,4 g	8,2 %
	Protéines : 7,6 g	15,2 %
	Fibres : 1,5 g	6,0 %
	Sel : 1,02 g	17,0 %
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		

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



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



رقم الإصدار: ٩

المواصفات الفنية

من شارات-بواتو - مجمّد جاهز للخبز **AOP** كرواسون "الفئة الحرفية" ٨٠ غرام بزيادة

رمز المنتج: ٣١٧٨٠

العلامة التجارية: BRIDOR

رمز EAN (للكرتون): ٠٣٤١٩٢٨٠٠١٢٥٤٧

رمز EAN (للكيس):

رمز EAN (للوحدة):

رقم التصريح الصحي: ٣٥-٣٢٧-٠٢

رقم التصنيف الجمركي: ٩٠٩٠١٩٠٥

لمنتجات العضوية، رقم رخصة Ecocert:

صُنِعَ في فرنسا

- رمز المنتج الخاص بالعمل:
- الخاص بالعمل (للكرتون) EAN رمز
- الخاص بالعمل (للكيس) EAN رمز
- الخاص بالعمل (للوحدة) EAN رمز
- رمز المُصنّع: FAB ٥٣٨ SG

الخصائص والتركيب

منتج مجمّد



- الطول: ١٤.٠ سم \pm ٢.٠ سم
- العرض: ٦.٠ سم \pm ١.٠ سم
- الارتفاع: ٤.٥ سم \pm ١.٠ سم

منتج مخبوز



معلومات إرشادية:

- الوزن المتوسط: ٧٠ غرام
- الطول: ١٩ سم
- العرض: ٨ سم
- الارتفاع: ٥.٥ سم

المكونات	(لكل ١٠٠ غرام من المنتج المجمد)	% من الكمية اليومية الموصى بها (لكل ١٠٠ غرام من المنتج المجمد)
دقيق القمح، زبدة ٢٣٪، ماء، سكر، خميرة، مسحوق حليب كامل الدسم، ملح، غلوتين طلاء بالبيض (بيض)، (E٣٠٠) القمح، إنزيمات (أميلاز، هيميسيلولاز)، مادة معالجة الدقيق (ماء)	الطاقة: ١٥١٥ كيلوجول / ٣٦٠ سعر حراري	١٨،١٪
يحتوي على: منتجات ألبان، بيض، جلوتين	الدهون: ٢٠.٢ غ	٢٨،٩٪
قد يحتوي على: آثار من المكسرات، آثار من الصويا	منها دهون مشبعة: ١٢.٩ غ	٦٤،٦٪
لا: (Vegan) مناسب للنباتيين الصرف	الكربوهيدرات: ٣٧.٦ غ	١٤،٤٪
نعم: (Vegetarian) مناسب للنباتيين	منها سكريات: ٧.٤ غ	٨،٢٪
نعم: (GMO) خال من الكائنات المعدلة وراثياً	البروتينات: ٧.٦ غ	١٥،٢٪
نعم: (Ionization) غير مَعْرَضٌ للإشعاع	الألياف: ١.٥ غ	٦،٠٪
	الملح: ١.٠٢ غ	١٧،٠٪

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
(Escherichia coli) الإشريكية القولونية	أقل من ١٠ / غ	أقل من ١٠٠ / غ	NF EN ISO ١٦٦٤٩-٢
(Salmonella) السالمونيلا	لا شيء في ٢٥ غ	لا شيء في ٢٥ غ	AES ١٠/٤-٠٥/٠٤
(Staphylococcus aureus) المعفوديات الذهبية	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

١٢ قطعة في كل صينية	توضع على صينية (٦٠٠ × ٤٠٠):
٣٠ دقيقة تقريبًا في درجة حرارة الغرفة	إزالة الجليد:
حوالي ١٨ دقيقة على درجة حرارة ١٦٥ درجة مئوية	الخبز (في فرن جيد التهوية) :
	التشطيب :

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

التغليف

حجم الكرتون (متر مكعب): ٠.٠٢٩	حجم الكرتون (م ^٣):	أبعاد العلبة: ٢٤٤ × ٢٩٨ × ٣٨٨ مم	أبعاد الكرتون (الطول × العرض × الارتفاع)
عدد القطع في كل كرتون: ٦٠	عدد القطع لكل كرتون:	لوزن الصافي للعلبة: ٤,٨٠٠ كجم	الوزن الصافي للكرتون
عدد الكراتين في كل منصة نقالة: ٦٤	عدد الكراتين لكل منصة (بالتة):	لوزن الإجمالي للعلبة: ٥,٢٤٢ كجم	الوزن الإجمالي للكرتون
عدد الكراتين في كل طبقة: ٨	عدد الكراتين لكل طبقة:	٣٥٤,٤٦٧ كجم	الوزن الإجمالي للمنصة (بالتة)
عدد الطبقات في كل منصة نقالة: ٨	عدد الطبقات لكل منصة:	أبعاد المنصة النقالة: ١٢٠ × ٨٠ سم	أبعاد المنصة (بالتة)
الارتفاع الكلي: ٢.١٠٢ متر	الارتفاع الإجمالي:	نوع المنصة النقالة: أوروبية	نوع المنصة (بالتة)

الأكياس:

٣٠	عدد القطع لكل كيس:	أبعاد الكيس (الطول × العرض):
٢	عدد الأكياس لكل كرتون:	الوزن الصافي للكيس: ٢.٤٠٠ كغ

جهة الاتصال

For any information / Contact :

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