



SCHEDA TECNICA

MIX MINI CROISSANT CON RIPIENO 40G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Codice prodotto	40513	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280077546	Codice doganale	1905 90 70
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Specialità viennesi formato mignon ultragolose, disponibili in forme e sapori assortiti.

Un mix composto da tre mini croissant farciti, dorati e lucidi in un pratico formato (40 g) e con delle farciture golose: una morbida farcitura al cacao e nocciole, un cremoso cuore alla crema pasticcera e una gustosa farcitura alle albicocche.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

- 55 Croissant farcito all'albicocca 40g
- 55 Croissant farcito al cacao-nocciole 40g
- 55 Croissant farcito alla crema pasticcera 40g



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: Croissant farcito all'albicocca: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 18%, acqua, farcitura albicocca 12% (sciroppo di glucosio, passato di albicocche 4,5%, zucchero, succo di limone concentrato, agente gelificante (pectina), aroma naturale), zucchero, **UOVA**, lievito, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico).

Croissant farcito al cacao-nocciole: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 17%, acqua, farcitura al cacao e nocciole 12% (zucchero, grassi vegetali non idrogenati (palma, colza), **NOCCIOLE** 1,7%, cacao magro in polvere 0,9%, lattosio (**LATTE**), emulsionante (lecitina di **SOIA**)), pepite di cioccolato 5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (lecitina di **SOIA**)), zucchero, **UOVA**, lievito, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico).

Croissant farcito alla crema pasticcera: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", burro fine (**LATTE**) 17%, acqua, farcitura alla crema pasticcera 12% (acqua, zucchero, amido di mais, siero di **LATTE** in polvere, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, addensante (alginato di sodio), albumina d'**UOVO** in polvere, estratto di curcuma, aroma naturale, sale, regolatore di acidità (acido citrico), estratto di carota), decorazione 5% (zucchero), zucchero, **UOVA**, lievito, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico).
Uova da allevamento a terra.

Per gli allergeni, compresi i cereali contenenti glutine, vedere gli ingredienti in lettere maiuscole.

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

Gli enzimi e l'acido ascorbico sono coadiuvanti tecnologici e non possono essere dichiarati nei prodotti cotti, secondo il regolamento (UE) N. 1169/2011.

Nonostante tutta l'attenzione prestata alla preparazione dei nostri prodotti, non si esclude la rara presenza di frammenti di guscio.

Nonostante tutta l'attenzione prestata alla preparazione dei nostri prodotti, non si esclude la rara presenza di frammenti di nocciolo.

Senza OGM	Adatto per i vegani	N	Certificato Kosher	N	S = sim N = no
No irradiato	Adatto per i vegetariani	S	Certificato Halal	S	



Valori nutrizionali per 100g	Mix Surgelato	Mix Cotto	% CR* per porzione** di mix cotto
Energia (kJ)	1.515	1.722	8,1 %
Energia (kcal)	362	411	8,1 %
Grassi (g)	17	19	10,8 %
di cui acidi grassi saturi (g)	10	11	22,7 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0,0 %
Carboidrati (g)	44	50	7,6 %
Zuccheri (g)	13	15	6,6 %
Fibre (g)	2,3	2,6	4,1 %
Proteine (g)	7	8	6,3 %
Sale (g)	0,95	1,1	7,1 %
Sodio (g)	0,38	0,43	7,1 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)- **Peso di una porzione di prodotto cotto: 35,2g

Valori nutrizionali per 100g di prodotto surgelato	Croissant farcito al cacao-nocciole 40g	Croissant farcito all'albicocca 40g	Croissant farcito alla crema pasticceria 40g
Energia (kJ)	1.634	1.480	1.451
Energia (kcal)	391	353	346
Grassi (g)	20	16	15
di cui acidi grassi saturi (g)	11	9,9	9,3
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0
Carboidrati (g)	44	44	45
Zuccheri (g)	14	11	15
Fibre (g)	2,7	2,2	1,9
Proteine (g)	7,3	7,1	6,8
Sale (g)	0,92	0,99	0,95
Sodio (g)	0,37	0,39	0,38

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100.000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	non rilevabile in 25g	non rilevabile in 25g	BRD 07/11-12/05
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	non rilevabile in 25g	non rilevabile in 25g	AES 10/03-09/00
Muffe	< 1.000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Data di durata minima: 365 giorni (12 mesi) dalla data di surgelazione indicata sulla confezione.

Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utilizzo. 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

Consigli per la conservazione dopo la cottura:

A temperatura ambiente per 24 ore per motivi organolettici e per 48 ore per motivi di sicurezza alimentare.

PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	20 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 14-16 min a 165-170°C, tiraggio aperto
	Raffreddare e riposare sulla teglia	15 min a temperatura ambiente

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.bridor.com

CONFEZIONAMENTO

Pallet

Tipo di pallet / Dimensioni	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartoni / pallet	64
Peso netto / Peso lordo della pallet	422,400 / 476,141 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2070 mm	Strati / pallet	8
Materiale Pallet	FOR50		

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m ³
Peso netto del cartone	6,6 kg	Unità / cartone	165
Peso lordo del cartone	7 kg	Sacchetti / cartone	3
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Croissant farcito all'albicocca 40g	Peso netto del sacchetto	2,200 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	55
Croissant farcito al cacao-nocciole 40g	Peso netto del sacchetto	2,200 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	55
Croissant farcito alla crema pasticcera 40g	Peso netto del sacchetto	2,200 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	55

Elementi complementari nel cartone	N	S = sim N = no
Materiale elementi complementari		

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com