



Versione : 14

SCHEDA TECNICA

**CROISSANT 70g - burro - pronto da cuocere - surgelato
BRIDOR**Codice prodotto : **31044**Marca : **BRIDOR**Codice EAN (cartone) : **03419280008151**

Codice EAN (sacchetto) :

Codice EAN (unità) :

Numero di autorizzazione sanitaria : **35-327-02**Codice doganale : **1905 90 90**

Per i prodotti biologici, numero di licenza Ecocert :

Fabbricato in Francia

Codice cliente del prodotto :

Codice EAN cliente (cartone) :

Codice EAN cliente (sacchetto) :

Codice EAN cliente (unità) :

Codice del produttore : **FAB 538 SG****CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE****Prodotto surgelato**Lunghezza : 14.5 cm $\pm$ 2.0 cmLarghezza : 6.0 cm $\pm$ 1.0 cmAltezza : 4.5 cm $\pm$ 1.0 cm**Prodotto cotto***A titolo indicativo* : Peso medio : 59g

Lunghezza : 18.5 cm

Larghezza : 9.0 cm

Altezza : 6.5 cm

Ingredienti	Valori nutrizionali (per 100g di prodotto surgelato)	% GDA (per 100g di prodotto surgelato)
farina di FRUMENTO, BURRO 23%, acqua, lievito naturale, zucchero, UOVA , sale, GLUTINE di grano , enzimi (amilasi, emicellulasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico) Contiene : uova, prodotti a base di latte, glutine. Può contenere : tracce di soia, tracce di frutta a guscio. Adatto per i vegani : No Adatto per i vegetariani : Sì Senza ogm No irradiato	Energia : 1515 kJ / 360 kcal Grassi : 19.7 g di cui : acidi grassi saturi : 12.6 g Carboidrati : 38.5 g di cui : zuccheri : 5.7 g Fibre : 2.2 g Proteine : 6.8 g Sale : 1.01 g	18.1 % 28.1 % 63.2 % 14.8 % 6.4 % 8.7 % 13.6 % 16.9 %

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale Escherichia coli Salmonella Staphylococcus aureus	< 100 000 / g < 10 / g assente in 25g < 100/g	< 1 000 000 / g < 100 / g assente in 25g < 1 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100 NF EN ISO 16649-2 AES 10/4-05/04 NF V 08-057-1



Versione : 14

SCHEDA TECNICA

**CROISSANT 70g - burro - pronto da cuocere - surgelato
BRIDOR**

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Data limite di utilizzo ottimale : 9 mesi (270 giorni) a partire della data di surgelazione indicata sull' imballaggio.

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

MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.

Conservazione per uso casalingo :

- * 12 ore in frigorifero
- ** 3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero
- *** nel congelatore a -18°C : fino alla data limite di utilizzo ottimale indicata sull' imballaggio

ISTRUZIONI PER L'USO

Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
Scongellamento	circa 20 min a temperatura ambiente
Cottura (forno ventilato)	circa 16 min a 165°C
Finitura	

NOTA : Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di notare bene i parametri di cottura che dà i migliori risultati.

CONFEZIONAMENTO

Formato dei cartoni (L x l x a)	388 x 298 x 244 mm	Volume del cartone (m ³)	0.029
Peso netto del cartone	4.200 kg	Unità / cartone	60
Peso bruto del cartone	4.637 kg	Cartoni / pedana	64
Peso bruto della pedana	324.801 kg	Cartoni / strato	8
Formato della pedana	80 x 120 cm	Strati / pedana	8
Tipo di pedana	EURO	Altezza totale	2.10 m

Sacchetti :

Formato del sacchetto (L x l)		Unità / sacchetto	30
Peso netto del sacchetto	2.100 kg	Sacchetti / cartone	2

CONTATTO

Per qualsiasi informazione / Contatto :

Indirizzo postale : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@groupeleduff.com