SCHEDA TECNICA

MIX MINI CROISSANTS FOURRÉS SELECTBLEND 40G MATERIA GRASSA COMPOSITA PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR I MINI GOLOSI

Codice prodotto	**43088**	Marca	**BRIDOR**
Codice EAN (cartone)	**3419280106505**	Codice doganale	**1901 20 00**
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	**Francia**

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

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

55 Mini Croissant con ripieno al cacao e nocciole SelectBlend 40g

55 Mini Croissant farcito alla crema pasticcera SelectBlend 40g

55 Mini Croissant con ripieno all'albicocca SelectBlend 40g

Ingredienti: **Croissant con ripieno al cacao e nocciole SelectBlend:** farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", mélange 16% (grasso di palma, acqua, grasso di cocco, burro concentrato (**LATTE**), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma naturale, coloranti (beta-carotene derivato da origine naturale), correttore di acidità (acido citrico)), acqua, farcitura al cacao e **NOCCIOLE** 9% (zucchero, grassi vegetali non idrogenati (palma, colza), **NOCCIOLE** 1,4%, cacao magro in polvere 0,7%, lattosio (**LATTE**), emulsionante (lecitina di **SOIA**)), pepite di cioccolato 5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao 0,23%, emulsionante (lecitina di **SOIA**)), zucchero, **UOVA**, lievito, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi).
Croissant con ripieno all'albicocca SelectBlend: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", mélange 17% (grasso di palma, acqua, grasso di cocco, burro concentrato (**LATTE**), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma naturale, coloranti (beta-carotene derivato da origine naturale), correttore di acidità (acido citrico)), acqua, farcitura albicocca 10% (zucchero, passato di albicocche 3,6%, sciroppo di glucosio, gelificanti (pectine), acidificante (acido citrico), succo di limone concentrato, aroma naturale), decorazione (zucchero, farina di riso, olio di colza idrogenato, amido di patata), zucchero, **UOVA**, lievito, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi).
Croissant farcito alla crema pasticcera SelectBlend: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", mélange 17% (grasso di palma, acqua, grasso di cocco, burro concentrato (**LATTE**), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma naturale, coloranti (beta-carotene derivato da origine naturale), correttore di acidità (acido citrico)), acqua, crema pasticcera 10% (**LATTE** scremato reidratato, zucchero, amido modificato, tuorlo di **UOVO**, grasso di cocco, addensante (E466 (carbossimetilcellulosa sodica)), conservante (sorbato di potassio), sale, estratto naturale di vaniglia, olio essenziale di limone), decorazione 5% (zucchero), zucchero, **UOVA**, lievito, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi).
UOVA da allevamento a terra.

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

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

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*
No irradiato	Adatto per i vegetariani	N	Certificato Halal	N	*N = no*

Valori nutrizionali per 100g	Mix Surgelato	Mix Cotto	% CR* per porzione** di mix cotto
Energia (kJ)	1.478	1.679	7,9 %
Energia (kcal)	353	401	7,9 %
Grassi (g)	16	18	9,9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8,1	9,2	18,1 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0,0 %
Carboidrati (g)	44	50	7,6 %
Zuccheri (g)	13	15	6,6 %
Zuccheri aggiunti (g)	8,18	9,3	
Fibre (g)	2,3	2,6	4,1 %
Proteine (g)	7,0	8	6,3 %
Sale (g)	0,94	1,1	7,0 %
Sodio (g)	0,37	0,43	7,0 %

* 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	Mini Croissant con ripieno al cacao e nocciole SelectBlend 40g	Mini Croissant con ripieno all'albicocca SelectBlend 40g	Mini Croissant farcito alla crema pasticcera SelectBlend 40g
Energia (kJ)	1.543	1.432	1.402
Energia (kcal)	369	341	334
Grassi (g)	18	14	14
di cui acidi grassi saturi (g)	9,0	7,5	7,7
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0
Carboidrati (g)	43	46	44
Zuccheri (g)	13	15	12
Fibre (g)	2,7	2,1	2,1
Proteine (g)	7,3	6,8	7,0
Sale (g)	0,93	0,93	0,95
Sodio (g)	0,37	0,37	0,38

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	non rilevabile in 25g	non rilevabile in 25g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
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 21527-1

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 : 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 m³
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

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