SCHEDA TECNICA

TRECCIA AI MIRTILLI ROSSI 90G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

Codice prodotto	**32155**	Marca	**BRIDOR**
Codice EAN (cartone)	**3419280015197**	Codice doganale	**1901 20 00**
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	**Francia**
Codice EAN (unità)	**3419280100305**		

Specialità viennesi creative e generose che regalano un'esperienza unica e un'intensa sensazione di piacere.

Un irresistibile ricetta di pasta per croissant a base di puro burro associata al buon gusto dolce di crema pasticcera e mirtilli rossi.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	16.5 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	4.0 cm ± 0.5 cm
	Altezza	2.5 cm ± 0.5 cm
Prodotto Cotto : *(a titolo indicativo)*	Peso medio	76g
	Lunghezza	17.0 cm ± 2.0 cm
	Larghezza	5.0 cm ± 1.0 cm
	Altezza	2.5 cm ± 0.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: acqua, farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", mirtilli rossi (mirtilli rossi 10%, zucchero di canna, olio di girasole), burro fine (**LATTE**) 10%, zucchero, lievito, amido modificato, **UOVA**, **LATTE** intero in polvere, sale, **LATTE** scremato in polvere, glutine di **GRANO**, stabilizzanti (lattato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), olio vegetale non idrogenato (cocco), sciroppo di glucosio, estratto di curcuma, emulsionante (esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi), aroma naturale (**LATTE**), estratto di carota.
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, soia, 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.

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

Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato		Prodotto cotto		
	Per 100g	Per porzione**	Per 100g	Per porzione***	% CR* per porzione
Energia (kJ)	1.184	1.065	1.392	1253	14,6 %
Energia (kcal)	282	253	331	298	14,6 %
Grassi (g)	9,4	8,5	11	10	13,9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	6,0	5,4	7	6,3	31,0 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	43	38	50	45	16,9 %
Zuccheri (g)	20	18	23	21	22,6 %
Zuccheri aggiunti (g)	17,4	15,7	20,5	18,5	
Fibre (g)	2,4	2,2	2,8	2,5	9,9 %
Proteine (g)	4,9	4,4	5,7	5,1	10,1 %
Sale (g)	0,62	0,56	0,73	0,66	10,7 %
Sodio (g)	0,25	0,22	0,29	0,26	10,7 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - **Peso di una porzione di prodotto congelato: 90,0g - ***Peso di una porzione di prodotto cotto: 76,5g

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)	10 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 16-27 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 / 120x80 cm	Cartoni / pallet	64
Peso netto / Peso lordo della pallet	403,200 / 456,131 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	6,3 kg	Unità / cartone	70
Peso lordo del cartone	6,687 kg	Sacchetti / cartone	2
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	3,15 kg	Unità / sacchetto	35
Materiale Sacchetto		HDPE2 (i sacchi Fournil de Pierre sono esclusi)	

Elementi complementari nel cartone	N	*S = sì* *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