



MINI TRENZA CHOCOLATE 28G MANTEQUILLA FINA LISTO PARA COCER Y ULTRACONGELADO BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Código del producto	31701	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	3419280011960	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 70
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	France

Deliciosos productos de bollería en formato mini, con formas variadas y múltiples sabores.

Una irresistible receta de masa de croissant con pura mantequilla combinada con el buen gusto azucarado de la crema pastelera y de las pepitas de chocolate.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto Ultracongelado :	Largura	9.5 cm ± 1.5 cm
	Largo	3.0 cm ± 1.0 cm
	Altura	2.0 cm ± 1.0 cm
Producto Cocido : <small>(a título indicativo)</small>	Peso promedio	22g
	Largura	10.0 cm ± 1.5 cm
	Largo	3.5 cm ± 1.0 cm
	Altura	2.5 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes:harina de **TRIGO**, agua, mantequilla fina (**LECHE**) 12%, pepitas de chocolate 11% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao magro, emulgente (lecitina de **SOJA**), aroma natural de vainilla), azúcar, levadura, **HUEVOS**, almidón modificado, sal, gluten de **TRIGO**, suero lácteo en polvo (**LECHE**), **LECHE** desnatada en polvo, estabilizadores (acetato cálcico, difosfato tetrasódico, fosfato disódico), agente de tratamiento de la harina (alfa-amilasas, hemicelulasas, ácido ascórbico), extracto de zanahoria, aroma natural, extracto de cúrcuma, extracto de pimentón. Huevos de gallinas criadas en suelo.

Para alergenosen, incluidos los cereales que contienen gluten, véase los ingredientes en mayúsculas.

Puede contener trazas de: semillas de sésamo, frutos de cáscara.

Las enzimas son auxiliares tecnológicos y pueden no declararse en productos cocinados.

Sin transgenicos	Aconsejado para veganos	N	Certificado Kosher	N	(S = sí / N = no)
No irradiado	Aconsejado para vegetarianos	S	Certificado Halal	S	

Valores por 100g	Producto ultracongelado	% IR*	Producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ)	1.301	4,3 %	1.534	5,1 %
Valor energético (kcal)	310	4,3 %	366	5,1 %
Grasas (g)	14	5,4 %	16	6,4 %
de las cuales saturadas (g)	8,5	12,0 %	10	14,0 %
de las acidos grasos trans (g)	0,285		0,342	
Hidratos de carbono (g)	39	4,2 %	47	5,1 %
Azúcares (g)	15	4,6 %	18	5,6 %
Fibra alimentaria (g)	2,3		2,8	
Proteínas (g)	5,8	3,2 %	6,9	3,9 %
Sal (g)	0,72	3,3 %	0,86	4,0 %
Sodio (g)	0,29		0,35	

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100.000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausencia en 25g	ausencia en 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	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/3-09/00
Mohos	< 1.000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Duración mínima: 365 días (12 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el paquete.

Conservar en el congelador a -18°C *** antes la utilización. NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Condiciones de conservación:

24h en el refrigerador

3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador en el congelador a -18°C : hasta la fecha de duración mínima indicada en el embalaje

Consejos de conservación tras el horneado:

A temperatura ambiente durante 24 horas por motivos organolépticos; 48 horas por motivos de seguridad alimentaria.

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

	Colocación en placa (600 x 400)	20 unidades por placa
	Descongelación	aproximadamente 30-45 min a temperatura ambiente
	Pre calentamiento del horno	190°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 13-15 min a 165-170°C, con el tiro abierto
	Enfriamiento y reposo en las placas	15 min a temperatura ambiente

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

Puedes encontrar todos los consejos de los chefs en www.bridordefrance.tv

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80x120 cm	Cajas / palet	96
Peso neto / Peso bruto del palet	268,800 / 328,71 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	1950 mm	Estratos / palet	12

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	390x290x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m³
Peso neto del caja	2,8 kg	Unidades / caja	100
Peso bruto del caja	3,128 kg	Bolsas / caja	2

Bolsa

Peso neto de la bolsa	1,4 kg	Unidades / bolsa	50
-----------------------	--------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	N	(S = sí / N = no)
----------------------------------	---	-------------------

PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

Dirección Postal: : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: : exportsales@groupeleduff.com