



MINI EXTRAORDINARIO DE CREMA 40G MANTEQUILLA FINA LISTO PARA COCER Y ULTRACONGELADO BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Hojaldre con levadura relleno

Código del producto	32330	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	3419280015944	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 70
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

*Deliciosos productos de bollería en formato mini, con formas variadas y múltiples sabores.
Mini pan delicioso con su relleno de crema pastelera.*

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto Ultracongelado :	Largura	5.5 cm ± 0.5 cm
	Largo	5.0 cm ± 1.0 cm
	Altura	3.0 cm ± 0.5 cm
Producto Cocido :	Peso promedio	35g
<i>(a título indicativo)</i>	Largura	7.5 cm ± 1.0 cm
	Largo	7.0 cm ± 1.0 cm
	Altura	4.0 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes:harina de **TRIGO**, crema pastelera 25% (agua, azúcar, almidón modificado, **HUEVOS**, **LECHE** entera en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, estabilizadores (lactato cálcico, difosfato tetrasódico, fosfato disódico), aceite vegetal no hydrogenado (coco), jarabe de glucosa, extracto de cúrcuma, sal, emulgente (ésteres lácticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), aroma natural (**LECHE**), extracto de zanahoria), mantequilla fina (**LECHE**) 17%, agua, levadura, azúcar, **HUEVOS**, sal, gluten de **TRIGO**, agente de tratamiento de la harina (alfa-amilasas, hemicelulasas, ácido ascórbico).

Huevos de gallinas criadas en suelo.

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

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

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

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

Valores nutricianoles por 100g	Producto ultracongelado		Producto cocido		
	Por 100g	Por porción**	Por 100g	Por porción***	% IR* por porción
Valor energético (kJ)	1.254	501	1.424	501	6,7 %
Valor energético (kcal)	300	120	340	120	6,7 %
Grasas (g)	15	6	17	6	9,6 %
de las cuales saturadas (g)	9,6	3,8	11	3,8	21,5 %
de las acidos grasos trans (g)	0	0	0	0	
Hidratos de carbono (g)	34	14	39	14	5,9 %
Azúcares (g)	8,3	3,3	9,4	3,3	4,1 %
Fibra alimentaria (g)	1,7	0,7	1,9	0,7	3,1 %
Proteínas (g)	6,2	2,5	7	2,5	5,5 %
Sal (g)	0,8	0,32	0,91	0,32	6,0 %
Sodio (g)	0,32	0,13	0,37	0,13	6,0 %

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - **Peso de una porción de producto congelado: 40,0g - ***Peso de una porción de producto cocido: 35,2g

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100.000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
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 21527-2

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)	24 unidades por placa
	Descongelación	aproximadamente 30-45 min a temperatura ambiente
	Pre calentamiento del horno	190°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 14-15 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.bridorfrance.tv

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80x120 cm	Cajas / palet	64
Peso neto / Peso bruto del palet	460,800 / 514,499 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2110 mm	Estratos / palet	8

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m ³
Peso neto del caja	7,2 kg	Unidades / caja	180
Peso bruto del caja	7,599 kg	Bolsas / caja	3

Bolsa

Peso neto de la bolsa	2,4 kg	Unidades / bolsa	60
-----------------------	--------	------------------	----

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.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com