



## Assortiment de mini friandises x 200 Bridor

Référence : 182 126



### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Prêt à cuire. Pur beurre. 50 torsades chocolat 28 g, 50 jésuites crème pâtissière à la vanille de Madagascar 40 g, 50 pains à la framboise 35 g, 50 fingers praliné 35 g. Carton de 6,9 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Assortiment de mini friandises - prêt à cuire surgelé
<b>Type de produit</b>	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cru
<b>Durée de vie</b>	270 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6,9 kg.
<b>Code douanier</b>	19059080
<b>Pays de transformation</b>	France

### Atouts

- Atouts**
- Un assortiment de mini friandises à marque BRIDOR permettant de varier des viennoiseries classiques
  - Idéal pour un petit déjeuner ou une pause séminaire

## Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	<p>jésuite CREME pâtissière à la vanille de madagascar : farine de BLE, CREME pâtissière 25% (eau, sucre, amidon de maïs, OEUFS, LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, LAIT écrémé en poudre, épaississant (alginate de sodium), poudre d'ALBUMINE d'OEUF, extrait de fruit et de plante (curcuma et carotte), vanille de madagascar 1%, arôme naturel, sel, correcteur d'acidité (acide citrique)), BEURRE fin 14%, eau, crêpe dentelle (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), levure, sucre, OEUFS, sel, GLUTEN de BLE, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).</p> <p>PAIN à la framboise : farine de BLE, eau, BEURRE fin 14%, framboises 9%, sucre, sucre enrobé (sucre, huile de colza hydrogénée, arôme naturel, colorant (carmins)), levure, sirop de glucose-fructose, OEUFS, sel, épaississants (pectine, alginate de sodium), GLUTEN de BLE, correcteurs d'acidité (acide citrique, orthophosphate tricalcique), concentré de jus de fruits rouges, arômes, conservateur (sorbate de potassium), enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).</p> <p>finger praliné : farine de BLE, eau, BEURRE fin 13%, pâte praliné NOISETTE 8% (sucre, NOISETTES 25%, AMANDES 25%, stabilisant (sorbitol), émulsifiant (lécithine de SOJA)), sucre, NOISETTES grillées caramélisées 6% (NOISETTES 50%, sucre, sirop de glucose), levure, OEUFS, amidon de maïs, sel, LACTOSERUM en poudre, GLUTEN de BLE, LAIT en poudre, poudre d'ALBUMINE d'OEUF, LAIT écrémé en poudre, épaississant (alginate de sodium), extrait de fruit et de plante (curcuma et carotte), arôme naturel, enzymes (amylases, hémicellulases), correcteur d'acidité (acide citrique), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).</p> <p>torsade chocolat : farine de BLE, eau, BEURRE fin 12%, chocolat 11% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, OEUFS, levure, amidon de maïs, sel, LACTOSERUM en poudre, LAIT en poudre, GLUTEN de BLE, épaississant (alginate de sodium), poudre d'ALBUMINE d'OEUF, LAIT écrémé en poudre, extrait de fruit et de plante (curcuma et carotte), arôme naturel, enzymes (amylases, hémicellulases), correcteur d'acidité (acide citrique), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).</p>
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc
<b>Liste des allergènes</b>	Fruit à coque , Oeuf , Gluten , Soja , Lait

## Mise en oeuvre

<b>Mise en oeuvre</b>	Sans décongélation, sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur mixte stabilisée à 180/200°C jusqu'à petite coloration. Finir la cuisson à chaleur sèche.
-----------------------	--



**Informations nutritionnelles**

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
309	1 294	13,5	8	39,9	14	2,2	5,8	0,77
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,43	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	17	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	34,5	Non soumis à fréquence

**Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques**

**Critères bactériologiques** Flore Totale : m = 100 000 ufc/g ; M = 1 000 000 ufc/g  
 Salmonelle : m = abs/25g  
 Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g  
 E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g  
 Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g

**Données logistiques**

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,005	Colis		
kg		0,145	Colis		
Sachet		0,25	Colis		
Colis	6,9	1	Colis	388 x 298 x 244	3419280041844
Couche		8	Colis		
Palette	441,6	64	Colis	1 200 x 800 x 2 100	

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.