





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	CROISSANT 60G LES IRRÉSISTIBLES BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Prêt à cuire. Beurre fin 21%. Carton de 70 pièces, soit 4,20 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.200 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	farine de BLÉ, beurre fin (LAIT) 21%, eau, sucre, levure, ŒUFS, gluten de BLÉ, sel, poudre de LAIT écrémé, poudre de crème (matière grasse de LAIT, matière sèche non grasse de crème (LAIT)), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique)
<b>Œufs : codification du mode d'élevage :</b>	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 35, 53]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	365
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Lait, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque, Soja, Sésame
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate

ajouté

**Régimes particuliers :** Halal, Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebröt, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	4 système métrique (+/- 1cm)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	13 système métrique (+/- 2cm)
Largeur de l'unité de consommation	5.5 système métrique (+/- 1cm)		

## Atouts

**Atout :** Offrez à vos convives un moment de gourmandise avec le croissant au beurre fin (21%) de Bridor  
Un produit prêt à cuire, à sortir en fonction des besoins

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** 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 moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,472	352	18	11	39	6.9	2.2	7.4	0.81

**Vitamines :** Calcium (mg) : 16.6 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.41

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses, Beurre

**Catégorie GEMRCN :** 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 3/20 maxi

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	33.6	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.06	0	0.01	Colis			
Sachet	2.1	2.11	0.5	Colis			
Palette	268.8	327.56	64	Colis	64	1200x800x2110	
Colis	4.2	4.68	1	Colis		390x290x245	3419280045798