



FICHE TECHNIQUE

CROISSANT 30g BEURRE CHARENTES POITOU AOP PAC SURGELE "UNE RECETTE LENOTRE" BRIDOR



Code article **31778**
Code EAN (carton) **03419280012523**
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 90**
Lieu de fabrication **France**

*Les Viennoiseries Une Recette Lenôtre Professionnel : le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.
Un croissant lunch exclusivement pur beurre, aux saveurs délicates et au feuilletage exceptionnel.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 9.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Largeur : 4.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 3.0 cm $\pm$ 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 25g (à titre indicatif)
Longueur : 13.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Largeur : 6.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 5.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 23%, eau, sucre, levure, LAIT entier en poudre, sel, GLUTEN de blé, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), OEUFS.

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

OGM : néant Convient aux végétaliens : N Certifié Kasher : N (O = oui / N = non)
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : O

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1535 / 367	18.4 %	1829 / 438	21.9 %
Matières grasses (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
dont acides gras saturés (g)	13.0	65.0 %	16.0	80.0 %
Glucides (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
dont sucres (g)	7.6	8.4 %	9.1	10.1 %
Fibres alimentaires (g)	2.1	8.4 %	2.5	10.0 %
Protéines (g)	6.8	13.6 %	8.2	16.4 %
Sel (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flora totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
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	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/3-09/00