**PASTEL DE NATA 60G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ MOULES BRIDOR
GAMME EVASION**

Produit de pâtisserie de pâte feuilletée avec garniture à la crème d'oeuf

Code article	39747	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280069442	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	Portugal

*Quand le savoir-faire boulanger français s'inspire des tendances d'ici ou d'ailleurs, pour nous offrir des produits aux recettes originales et savoureuses.
Pastel de Nata, la pâtisserie incontournable du Portugal*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	7.0 cm ± 0.5 cm
	Largeur	7.0 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.0 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	50g
	Longueur	7.0 cm ± 0.5 cm
	Largeur	7.0 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : eau, farine de **BLÉ** T65, sucre, Beurre Fin (**LAIT**), jaune d'**ŒUF** pasteurisé 5%, **LAIT** maigre en poudre 2,5%, sirop de glucose-fructose, **ŒUF** pasteurisé 1,7%, amidon de maïs, sel, citron, cannelle.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: graines de sésame, moutarde, soja, fruits à coque.

Les enzymes et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	certification Kashेर	N	O = oui
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	N = non

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	949	569	1 130	569	7,9 %
Energie (kcal)	226	136	269	136	7,9 %
Matières grasses (g)	8,5	5,1	10	5,1	8,5 %
dont acides gras saturés (g)	5,6	3,4	6,7	3,4	19,6 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	32	19	38	19	8,6 %
dont sucres (g)	19	11	22	11	14,5 %
Fibres alimentaires (g)	1,1	0,7	1,3	0,7	3,1 %
Protéines (g)	4,6	2,8	5,5	2,8	6,4 %
Sel (g)	0,48	0,28	0,57	0,28	5,5 %
Sodium (g)	0,19	0,11	0,23	0,11	5,5 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 60,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 50,4g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté dans 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	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 540 jours (18 mois) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Conditions de conservation :

24h au réfrigérateur




3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur

dans le congélateur à -18°C, jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage

Recommandation de conservation après cuisson :

A température ambiante pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	Mettre le produit sur une plaque de cuisson.
	Décongélation	environ 15-20 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	250°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 10-13 min à 250°C, four ouvert.
	Finition	Vaporiser à l'eau pour que la capsule supérieure s'affaisse. Le moule jetable doit être retiré quand le produit est encore chaud.

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

Retrouvez tous les conseils des chefs sur www.bridor.com

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	110
Poids net / Poids brut d'une palette	396,000 / 462,685 kg	Cartons / couche	10
Hauteur totale	1800 mm	Couches / palette	11

Carton

Dimension externes (L x l x h)	340x235x150 mm	Volume (m3)	0,012 m³
Poids net d'un carton	3,6 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	3,95 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	3,6 kg	Pièces / sachet	60
Eléments complémentaires dans le carton	O	O = oui N = non	

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com