



**PAIN AU CHOCOLAT 80G BEURRE  
CHARENTES-POITOU AOP PRÊT-À-  
POUSSER SURGELÉ BRIDOR ECLAT DU  
TERROIR ORIGINAL**



Code article	<b>31691</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280011885</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Puisant son inspiration aux sources de la tradition tourière française, cette gamme concentre tous les savoir-faire de Bridor pour des viennoiseries d'exception.*

*Toute la générosité, la saveur et la croustillance de la recette Éclat du Terroir dans un pain au chocolat*

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	9.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	4.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	70g
	Longueur	12.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	9.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	5.0 cm ± 1.0 cm



*Suggestion de présentation*

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**) 21%, eau, chocolat 10% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, levure, poudre de **LAIT** entier, gluten de **BLÉ**, sel, émulsifiant (lécithine de colza), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases).

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

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

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

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	certification Kasher	N	O = oui N = non
ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 586	1 269	1 823	1 269	17,1 %
Energie (kcal)	379	304	436	304	17,1 %
Matières grasses (g)	20	16	24	16	26,5 %
dont acides gras saturés (g)	14	11	16	11	61,3 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	41	33	48	33	14,4 %
dont sucres (g)	13	10	15	10	13,0 %
Fibres alimentaires (g)	2,5	2	2,9	2	9,2 %
Protéines (g)	7,6	6,1	8,8	6,1	13,8 %
Sel (g)	0,9	0,72	1,0	0,72	13,6 %
Sodium (g)	0,36	0,29	0,42	0,29	13,6 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 80,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 69,6g

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 : 270 jours (9 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)	12 unités par plaque
	Fermentation en direct	2h-2h15 à 27-28°C, humidité 70-80%
	ou Fermentation en contrôlé	1h30-1h45 à 27-28°C, humidité 70-80%
	Séchage	10 min
	Dorage	Dorer les produits.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-17 min à 165-175°C, oura ouvert
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante

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](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	768,000 / 831,971 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2150 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x250 mm	Volume (m3)	0,029 m³
Poids net d'un carton	12 kg	Pièces / carton	150
Poids brut d'un carton	12,56 kg	Sachets / carton	3

### Sachet

Poids net d'un sachet	4 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	N	O = oui N = non
---	---	--------------------

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridor.com](http://www.bridor.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)