



**PAIN AU CHOCOLAT 75G BEURRE FIN
PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ MINI PACK
BRIDOR LES SAVOUREUX**

Code article	30937	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280007772	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

De délicieuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre, pour une texture fondante et un goût intense.

Les Minipacks : des produits conditionnés dans des petits cartons blancs pour une intégration facile en linéaire et des rotations assurées avec une grande étiquette couleur pour une bonne compréhension et visibilité ! Léger, feuilleté, croustillant, au bon goût de beurre, c'est le compagnon incontournable du petit déjeuner.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	10.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 1.0 cm
Produit Cuit : <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	66g
	Longueur	12.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	9.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	5.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 21%, eau, chocolat 9% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), levure, sucre, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).
Oeufs issus de poules élevées au sol.

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.

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)	1 566	1 174	1 779	1 174	15,7 %
Energie (kcal)	375	281	426	281	15,7 %
Matières grasses (g)	20	15	23	15	24,0 %
dont acides gras saturés (g)	13	9,6	15	9,6	53,7 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,563	0	
Glucides (g)	40	30	46	30	13,1 %
dont sucres (g)	10	7,6	12	7,6	9,5 %
Fibres alimentaires (g)	2,7	2	3	2	8,9 %
Protéines (g)	7,3	5,5	8,3	5,5	12,3 %
Sel (g)	0,91	0,68	1,0	0,68	12,8 %
Sodium (g)	0,37	0,27	0,41	0,27	12,8 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 75,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 66,0g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobique 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 : 365 jours (12 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
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-18 min à 165-170°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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	132
Poids net / Poids brut d'une palette	198,000 / 264,074 kg	Cartons / couche	12
Hauteur totale	1965 mm	Couches / palette	11

Carton

Dimension externes (L x l x h)	385x200x165 mm	Volume (m3)	0,013 m ³
Poids net d'un carton	1,5 kg	Pièces / carton	20
Poids brut d'un carton	1,786 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	1,5 kg	Pièces / sachet	20
-----------------------	--------	-----------------	----

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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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