



PAIN AU CHOCOLAT BIO 75G BEURRE BIO PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR*



FR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

Code article	32564	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280017436	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Bridor a développé une gamme de pains et de viennoiseries certifiée BIO. Elle est fabriquée à partir de matières premières agricoles certifiées Agriculture Biologique : sans engrais, sans pesticide, sans traitement phytosanitaire chimique de synthèse.

Le pain au chocolat Bio allie les saveurs intenses du cacao d'origine à la délicatesse du feuilletage pur beurre, croustillant puis fondant. Source de plaisir, de gourmandise et d'énergie, il accompagne tous les moments de la journée.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	9.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 1.0 cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	66g
	Longueur	11.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	7.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ***, beurre* (**LAIT**) 22%, eau, chocolat* 9% (sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao*), sucre de canne*, levure, **ŒUFS***, sel, gluten de **BLÉ***, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique UE et non UE.

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

Peut contenir des traces de: graines de sésame, soja, 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)	1 603	1 202	1 821	1 202	16,0 %
Energie (kcal)	384	288	436	288	16,1 %
Matières grasses (g)	22	16	25	16	26,2 %
dont acides gras saturés (g)	14	10	16	10	57,8 %
dont acide gras trans (g)	0,524	0	0,595	0	
Glucides (g)	39	29	44	29	12,5 %
dont sucres (g)	9,4	7	11	7	8,8 %
Fibres alimentaires (g)	1,8	1,4	2,1	1,4	6,1 %
Protéines (g)	6,5	4,9	7,4	4,9	11,0 %
Sel (g)	0,82	0,62	0,93	0,62	11,5 %
Sodium (g)	0,33	0,25	0,37	0,25	11,5 %

*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	absence dans 25g	absence 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	absence dans 25g	absence 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	64
Poids net / Poids brut d'une palette	336,000 / 388,931 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2110 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m ³
Poids net d'un carton	5,25 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	5,637 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	2,625 kg	Pièces / sachet	35
-----------------------	----------	-----------------	----

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