



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



FR-BIO-01  
Agriculture UE/non UE

|                   |                      |                           |                   |
|-------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article      | <b>32564</b>         | Marque                    | <b>BRIDOR</b>     |
| Code EAN (carton) | <b>3419280017436</b> | N° nomenclature douanière | <b>1901 20 00</b> |
| Code EAN (sachet) |                      | Lieu de fabrication       | <b>France</b>     |

*Les pains et viennoiseries Bio Bridor sont fabriqués à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées et répondent au cahier des charges de l'agriculture biologique ainsi qu'aux exigences Bridor pour un résultat exceptionnel.*

Réalisé avec une recette riche en beurre, ce pain au chocolat BIO croustillant aux notes intenses se caractérise par son fondant.

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

|   |             |                  |
|---|-------------|------------------|
| <b>Produit Surgelé :</b>                                    | Longueur    | 10.0 cm ± 1.0 cm |
|   | Largeur     | 6.0 cm ± 1.5 cm  |
|   | Hauteur     | 3.0 cm ± 1.0 cm  |
| <b>Produit Cuit :</b><br><small>(à titre indicatif)</small> | Poids moyen | 66g              |
|   | Longueur    | 11.5 cm ± 1.5 cm |
|   | Largeur     | 8.0 cm ± 1.5 cm  |
|   | Hauteur     | 4.5 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 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 Kasher | N | O = oui<br>N = non |
| Ionisation : néant | Convient aux végétariens | O | certification Halal  | O |                    |



| Valeurs nutritionnelles pour 100g | Produit surgelé |               | Produit cuit - Nutri-score : |                | E      |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|------------------------------|----------------|--------|
|                                   | Pour 100g       | Par portion** | Pour 100g                    | Par portion*** |        |
| Energie (kJ)                      | 1 611           | 1 208         | 1 831                        | 1373           | 16,1 % |
| Energie (kcal)                    | 386             | 289           | 438                          | 329            | 16,2 % |
| Matières grasses (g)              | 22              | 16            | 25                           | 19             | 26,2 % |
| dont acides gras saturés (g)      | 14              | 10            | 16                           | 12             | 58,0 % |
| dont acide gras trans (g)         | 0,524           | 0             | 0,595                        | 0              |        |
| Glucides (g)                      | 39              | 29            | 44                           | 33             | 12,6 % |
| dont sucres (g)                   | 9,5             | 7,1           | 11                           | 8,1            | 8,8 %  |
| dont sucres ajoutés (g)           | 8,53            | 6,4           | 9,7                          | 7,27           |        |
| Fibres alimentaires (g)           | 2,0             | 1,5           | 2,2                          | 1,7            | 6,6 %  |
| Protéines (g)                     | 6,9             | 5,1           | 7,8                          | 5,9            | 11,5 % |
| Sel (g)                           | 0,81            | 0,61          | 0,92                         |                | 11,4 % |
| Sodium (g)                        | 0,33            | 0,24          | 0,37                         |                | 11,4 % |

\*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 |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Escherichia coli                  | < 10 ufc/g           | < 100 ufc/g          | ISO 16649-2        |
| Salmonella                        | non détecté dans 25g | non détecté dans 25g | BKR 23/07-10/11    |
| Staphylococcus aureus             | < 100 ufc/g          | < 1 000 ufc/g        | ISO 6888-2         |
| 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 21527-1        |

## 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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

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

## CONDITIONNEMENT

### Palette

|                                      |                         |                   |    |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions         | EURO NIMP15 / 120x80 cm | Cartons / palette | 64 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 336,000 / 388,931 kg    | Cartons / couche  | 8  |
| Hauteur totale                       | 2070 mm                 | Couches / palette | 8  |

### Carton

|                                |                |                  |                      |
|--------------------------------|----------------|------------------|----------------------|
| Dimension externes (L x l x h) | 390x295x240 mm | Volume (m3)      | 0,028 m <sup>3</sup> |
| 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<br>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)