



FICHE TECHNIQUE

PAIN CHOCOLAT 70g BEURRE FIN CRU SURGELE BRIDOR

Code article **30095**
Code EAN (carton) **03419280000803**
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 70**
Lieu de fabrication **France**

Les Classiques Bridor : des viennoiseries à la texture tendre, tourées avec du beurre fin.

Le pain au chocolat Bridor 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 : 4.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 2.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 62g (à titre indicatif)
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 BLE, eau, BEURRE fin 16%, chocolat 10% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, levure, sel, GLUTEN de blé, émulsifiant (lécithine de colza), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (hémicellulases, amylases).

Contient : gluten, soja, produits laitiers.

Peut contenir : traces d'oeufs, traces de 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 Certifié Kashér : N (O = oui / N = non)
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : O

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1499 / 358	17.9 %	1713 / 409	20.5 %
Matières grasses (g)	16.0	22.9 %	18.0	25.7 %
dont acides gras saturés (g)	10.0	50.0 %	12.0	60.0 %
Glucides (g)	45	17.3 %	52	20.0 %
dont sucres (g)	11.0	12.2 %	13.0	14.4 %
Fibres alimentaires (g)	2.9	11.6 %	3.4	13.6 %
Protéines (g)	7.0	14.0 %	8.0	16.0 %
Sel (g)	0.77	12.8 %	0.89	14.8 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
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 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE

PAIN CHOCOLAT 70g BEURRE FIN CRU SURGELE BRIDOR

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 DECONGELE.**

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

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque
	Fermentation	2h-2h15 à 28°C, humidité 80%
	Séchage	15 min
	Dorage	Dorer les produits.
	Préchauffage du four	175-180°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-17 min à 175-180°C, four ouvert

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.bridordefrance.tv