



FICHE TECHNIQUE

# PAIN AUX RAISINS 105G BEURRE CHARENTES-POITOU AOP PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX ORIGINE

Code article **30277**  
Code EAN (carton) **03419280003255**  
Code EAN (sachet)

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

*Réalisées avec du beurre AOP Charentes-Poitou, ces viennoiseries aux notes intenses se caractérisent par leur fondant.*

*Ce pain aux raisins est réalisé avec une recette riche en beurre AOP Charentes-Poitou. Ce pain aux raisins croustillant aux notes intenses se caractérise par son fondant.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit surgelé :** Longueur : 10.0 cm  $\pm$  1.5 cm  
Largeur : 8.5 cm  $\pm$  1.0 cm  
Hauteur : 3.0 cm  $\pm$  0.5 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 90g (à titre indicatif)  
Longueur : 12.5 cm  $\pm$  1.5 cm  
Largeur : 10.5 cm  $\pm$  1.0 cm  
Hauteur : 2.5 cm  $\pm$  0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, BEURRE Charentes Poitou AOP 14%, raisins secs 13%, sucre, OEUFS, levure, amidon modifié, sel, LACTOSERUM en poudre, GLUTEN de blé, LAIT écrémé en poudre, stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, orthophosphate disodique), enzymes (amylases, hémicellulases), extrait de fruits et de plantes (carotte, paprika, curcuma), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), arôme naturel.

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : traces de soja, 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)             | 1241 / 296      | 14.8 % | 1433 / 342   | 17.1 % |
| Matières grasses (g)              | 12.0            | 17.1 % | 14.0         | 20.0 % |
| dont acides gras saturés (g)      | 8.1             | 40.5 % | 9.3          | 46.5 % |
| Glucides (g)                      | 41              | 15.8 % | 47           | 18.1 % |
| dont sucres (g)                   | 17.0            | 18.9 % | 20.0         | 22.2 % |
| Fibres alimentaires (g)           | 2.1             | 8.4 %  | 2.4          | 9.6 %  |
| Protéines (g)                     | 4.9             | 9.8 %  | 5.7          | 11.4 % |
| Sel (g)                           | 0.68            | 11.3 % | 0.78         | 13.0 % |

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

| Caractéristiques microbiologiques | Valeurs cibles   | Tolérances        | Méthodes d'analyse |
|-----------------------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| Flora 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 AUX RAISINS 105G BEURRE  
CHARENTES-POITOU AOP PRÊT À CUIRE  
SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX  
ORIGINE**

## 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                       |
|  | Décongélation               | environ 30-45 min à température ambiante   |
|  | Préchauffage du four        | 175-180°C                                  |
|   | Cuisson (en four ventilé)   | environ 17-18 min à 170-180°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](http://www.bridordefrance.tv)**