



FICHE TECHNIQUE

MINI PAIN AUX RAISINS 30G BEURRE CHARENTES-POITOU AOP CRU SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX ORIGINE

Code article **30281**
Code EAN (carton) **03419280011502**
Code EAN (sachet)

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

Les Savoureux Origine Bridor : 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 : 4.0 cm \pm 1.0 cm
Largeur : 3.5 cm \pm 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm \pm 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 25g (à titre indicatif)
Longueur : 6.5 cm \pm 1.0 cm
Largeur : 5.5 cm \pm 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm \pm 0.5



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, BEURRE Charentes Poitou AOP 14%, raisins secs 13%, sucre, levure, amidon modifié, OEUFS, LACTOSERUM en poudre, sel, GLUTEN de blé, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de colza), stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, orthophosphate disodique), extrait de fruits et de plantes (carotte, paprika, curcuma), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (hémicellulases, amylases), 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)	1255 / 299	15.0 %	1466 / 349	17.5 %
Matières grasses (g)	12.0	17.1 %	14.0	20.0 %
dont acides gras saturés (g)	7.9	39.5 %	9.3	46.5 %
Glucides (g)	42	16.2 %	49	18.9 %
dont sucres (g)	18.0	20.0 %	21.0	23.3 %
Fibres alimentaires (g)	2.1	8.4 %	2.5	10.0 %
Protéines (g)	4.7	9.4 %	5.6	11.2 %
Sel (g)	0.53	8.8 %	0.63	10.5 %

*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
Moississures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE

MINI PAIN AUX RAISINS 30G BEURRE CHARENTES-POITOU AOP CRU 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)	24 unités par plaque
	Fermentation	1h30-1h45 à 28°C, humidité 80%
	Séchage	15 min
	Dorage	Dorer les produits.
	Préchauffage du four	175-180°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 14-15 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