



FICHE TECHNIQUE

PAIN AU CHOCOLAT 75G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

Code article **31001**
Code EAN (carton) **03419280008045**
Code EAN (sachet)

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

Les Savoureux Bridor : de délicieuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre, pour une texture fondante et un goût intense.

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 : 10.0 cm \pm 1.0 cm
Largeur : 6.5 cm \pm 1.5 cm
Hauteur : 3.5 cm \pm 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 65g
(à titre indicatif) Longueur : 12.5 cm \pm 1.5 cm
Largeur : 9.0 cm \pm 1.5 cm
Hauteur : 5.0 cm \pm 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, **BEURRE fin** 21%, eau, chocolat 9% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (**lécithine de SOJA**), arôme naturel de vanille), levure, sucre, **OEUFS**, sel, **GLUTEN de blé**, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers.

Peut contenir : traces de fruits à coque, traces de sésame.

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)	1573 / 376	18.8 %	1786 / 427	21.4 %
Matières grasses (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
dont acides gras saturés (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Glucides (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
dont sucres (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Fibres alimentaires (g)	2.7	10.8 %	3.0	12.0 %
Protéines (g)	6.7	13.4 %	7.6	15.2 %
Sel (g)	0.92	15.3 %	1.00	16.7 %

*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 AU CHOCOLAT 75G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

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 20 min à température ambiante
	Préchauffage du four	175-180°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16 min à 165°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