



CHAUSSON AUX POMMES 105G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE CONGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

| | | | |
|-------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article | 30228 | Marque | BRIDOR |
| Code EAN (carton) | 3419280000827 | N° nomenclature douanière | 1905 90 70 |
| Code EAN (sachet) | | Lieu de fabrication | France |

De délicieuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre, pour une texture fondante et un goût intense.

Ce chausson aux pommes offre une saveur unique, à la fois douce et acidulée. C'est l'instant plaisir par excellence, avec ce grand classique de la viennoiserie feuilletée.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

| | | |
|---|-------------|------------------|
| Produit Surgelé : | Longueur | 12.5 cm ± 1.0 cm |
| | Largeur | 9.5 cm ± 1.0 cm |
| | Hauteur | 1.5 cm ± 0.5 cm |
| Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small> | Poids moyen | 93g |
| | Longueur | 11.0 cm ± 1.0 cm |
| | Largeur | 9.5 cm ± 1.0 cm |
| | Hauteur | 4.0 cm ± 1.5 cm |



Suggestion de présentation

Ingrédients : compote de pommes 38% (purée de pommes 33%, sucre), farine de **BLÉ**, beurre (**LAIT**) 21%, eau, **ŒUF**, sel, sucre.

Oeufs issus de poules élevées au sol.

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 sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de pépin n'est pas exclue.

| | | | | | |
|--------------------|--------------------------|---|----------------------|---|--------------------|
| OGM : néant | Convient aux végétaliens | N | certification Kasher | N | O = oui N = non |
| Ionisation : néant | Convient aux végétariens | O | certification Halal | O | |



| Valeurs nutritionnelles pour 100g | Produit surgelé | | Produit cuit | | |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|--------------|----------------|-------------------|
| | Pour 100g | Par portion** | Pour 100g | Par portion*** | % AR* par portion |
| Energie (kJ) | 1 227 | 1 288 | 1 379 | 1 288 | 17,0 % |
| Energie (kcal) | 294 | 309 | 331 | 309 | 17,1 % |
| Matières grasses (g) | 17 | 18 | 19 | 18 | 28,3 % |
| dont acides gras saturés (g) | 12 | 13 | 13 | 13 | 69,9 % |
| dont acide gras trans (g) | | | 0 | | |
| Glucides (g) | 31 | 33 | 35 | 33 | 13,9 % |
| dont sucres (g) | 9,3 | 9,8 | 10 | 9,8 | 12,0 % |
| Fibres alimentaires (g) | 1,6 | 1,7 | 1,8 | 1,7 | 7,5 % |
| Protéines (g) | 3,5 | 3,7 | 3,9 | 3,7 | 8,2 % |
| Sel (g) | 0,68 | 0,71 | 0,76 | 0,71 | 13,2 % |
| Sodium (g) | 0,27 | 0,28 | 0,30 | 0,28 | 13,2 % |

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 105,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 93,5g

| Caractéristiques microbiologiques | Valeurs cibles | Tolérances | Méthodes d'analyse |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Flore totale aérobie mésophile | < 100 000 ufc/g | < 1 000 000 ufc/g | ISO 4833-2 |
| Escherichia coli | < 10 ufc/g | < 100 ufc/g | ISO 16649-2 |
| Salmonelles | non détecté dans 25g | non détecté dans 25g | BRD 07/11-12/05 |
| 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 | non détecté dans 25g | non détecté dans 25g | AES 10/03-09/00 |
| Moisissures | < 1 000 ufc/g | < 10 000 ufc/g | ISO 21527-2 |

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 mois) à partir de la date de congélation 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 pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

| | | |
|---|--|--|
|  | Mise sur plaque (600x400) | 12 unités par plaque |
|  | Décongélation | environ 30 min à température ambiante. |
| | Préchauffage du four | 210°C |
|  | Cuisson (en four ventilé) | environ 30 min à 200°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

CONDITIONNEMENT

Palette

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions | EURO NIMP15 / 80x120 cm | Cartons / palette | 96 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 504,000 / 562,646 kg | Cartons / couche | 8 |
| Hauteur totale | 1950 mm | Couches / palette | 12 |

Carton

| | | | |
|--------------------------------|----------------|------------------|----------------------|
| Dimension externes (L x l x h) | 400x300x150 mm | Volume (m3) | 0,018 m ³ |
| Poids net d'un carton | 5,25 kg | Pièces / carton | 50 |
| Poids brut d'un carton | 5,565 kg | Sachets / carton | 1 |

Sachet

| | | | |
|-----------------------|---------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 5,25 kg | Pièces / sachet | 50 |
|-----------------------|---------|-----------------|----|

| | | |
|---|---|--------------------|
| Eléments complémentaires dans le carton | N | O = oui N = non |
|---|---|--------------------|

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com