



# PAIN AU CHOCOLAT 80G BEURRE FIN PRÊT-À-POUSSER SURGELÉ BRIDOR LES SUCCESS

Code article	<b>32577</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280017382</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Une recette spécifique réalisée avec des ingrédients spécifiques rigoureusement sélectionnés : beurre fin, lait entier et œufs entiers pasteurisés.*

*Un pain au chocolat aux notes gustatives délicates, avec un feuilletage aérien et un moelleux en bouche exceptionnel.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	10.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.2 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	70g
	Longueur	11.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	8.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 1.0 cm



*Suggestion de présentation*

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 21%, eau, chocolat 10% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), sucre, **LAIT** entier, levure, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, émulsifiant (lécithine de colza), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, hémicellulases, alpha-amylases).  
Œufs 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, 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	certification Kashेर	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 600	1 280	1 839	1 280	17,2 %
Energie (kcal)	383	306	440	306	17,3 %
Matières grasses (g)	20	16	23	16	26,2 %
dont acides gras saturés (g)	13	10	15	10	58,7 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,572	0	
Glucides (g)	42	33	48	33	14,5 %
dont sucres (g)	11	9,2	13	9,2	11,5 %
Fibres alimentaires (g)	2,7	2,1	3,1	2,1	9,6 %
Protéines (g)	7,3	5,8	8,3	5,8	13,1 %
Sel (g)	0,87	0,7	1,0	0,7	13,2 %
Sodium (g)	0,35	0,28	0,40	0,28	13,2 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 80,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 69,6g

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	absence dans 25g	absence 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	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

## 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 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
	Fermentation en direct	2h-2h15 à 27-28°C, humidité 70-80%
	ou Fermentation en contrôlé	1h30-1h45 à 27-28°C, humidité 70-80%
	Séchage	10 min
	Dorage	Dorer les produits.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-17 min à 165-175°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.bridorfrance.tv](http://www.bridorfrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	768,000 / 831,363 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2150 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x250 mm	Volume (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	12 kg	Pièces / carton	150
Poids brut d'un carton	12,55 kg	Sachets / carton	3

### Sachet

Poids net d'un sachet	4 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	------	-----------------	----

Éléments 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](http://www.bridor.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)