



# MINI PAIN AU CHOCOLAT 28G BEURRE FIN PRÊT-À-POUSSER SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

Code article	<b>32922</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280020276</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

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

*Ce pain au chocolat 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

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	6.5 cm ± 0.5 cm
	Largeur	3.0 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	1.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	24g
	Longueur	7.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 20%, eau, chocolat 14% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), sucre, levure, sel, gluten de **BLÉ**, émulsifiant (lécithine de colza), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, hémicellulases, alpha-amylases).

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, œufs.

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

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)	1 633	457	1 921	457	6,3 %
Energie (kcal)	390	109	459	109	6,3 %
Matières grasses (g)	20	5,6	24	5,6	9,3 %
dont acides gras saturés (g)	13	3,6	15	3,6	20,8 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,568	0	
Glucides (g)	44	12	51	12	5,4 %
dont sucres (g)	13	3,6	15	3,6	4,6 %
Fibres alimentaires (g)	3	0,8	3,5	0,8	3,9 %
Protéines (g)	7,1	2	8,4	2	4,6 %
Sel (g)	0,82	0,23	0,97	0,23	4,4 %
Sodium (g)	0,33	0,09	0,39	0,09	4,4 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 28,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 23,8g

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 : 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)	25 unités par plaque
	Fermentation en direct	1h30-1h45 à 27-28°C, humidité 70-80%
	ou Fermentation en contrôlé	1h-1h15 à 27-28°C, humidité 70-80%
	Séchage	10 min
	Dorage	Dorer les produits.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 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.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	537,600 / 597,51 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 <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	5,6 kg	Pièces / carton	200
Poids brut d'un carton	5,928 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	2,8 kg	Pièces / sachet	100
-----------------------	--------	-----------------	-----

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)