



# TORSADE CHOCOLAT 90G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

Code article	<b>30308</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280003910</b>	N° nomenclature douanière	<b>1901 20 00</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Une expérience unique autour de la sensation de plaisir, grâce à des viennoiseries créatives et généreuses.*

Une irrésistible recette de pâte à croissant pur beurre associée au bon goût sucré de crème pâtissière et de pépites de chocolat.

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	16.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	4.0 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	76g
	Longueur	17.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	5.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : eau, farine de **BLÉ**, pépites de chocolat 15,5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), beurre fin (**LAIT**) 10%, sucre, levure, amidon modifié, **ŒUFS**, sel, lactosérum en poudre (**LAIT**), gluten de **BLÉ**, stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), poudre de **LAIT** écrémé, extrait de carotte, extrait de curcuma, extrait de paprika, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases), arôme naturel. **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 et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.*

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 - Nutri-score :		D
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	
Energie (kJ)	1 263	1 136	1 485	1337	15,6 %
Energie (kcal)	301	271	354	319	15,6 %
Matières grasses (g)	13	12	16	14	19,5 %
dont acides gras saturés (g)	8,3	7,4	9,7	8,8	42,8 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	39	35	45	41	15,4 %
dont sucres (g)	17	16	20	18	19,9 %
dont sucres ajoutés (g)	8,2	7,38	9,64	8,68	
Fibres alimentaires (g)	2,7	2,4	3,1	2,8	11,0 %
Protéines (g)	5,5	4,9	6,5	5,8	11,4 %
Sel (g)	0,66	0,59	0,77		11,3 %
Sodium (g)	0,26	0,24	0,31		11,3 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 90,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 76,5g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
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 21527-1

## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	10 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	dans le sachet plastique, environ 16-27 min à 165-170°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 / 120x80 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	403,200 / 456,131 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Poids net d'un carton	6,3 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	6,687 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	3,15 kg	Pièces / sachet	35
-----------------------	---------	-----------------	----

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](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)