

**SUISSE CHOCOLAT 120G BEURRE FIN
PRÊT-À-POUSSER DORÉ SURGELÉ
BRIDOR LES MAXI GOURMANDES**

Pâte levée feuilletée fourrée

Code article	30042	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280000971	N° nomenclature douanière	1901 20 00
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

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

Une délicieuse pâte à croissant pliée sur une couche de crème pâtissière garnie de pépites de chocolat.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	15.0 cm ± +/- 1.5 cm
	Largeur	4.5 cm ± +/- 1.0 cm
	Hauteur	2.0 cm ± +/- 0.5 cm

Produit Cuit :	Poids moyen	120g
(à titre indicatif)	Longueur	17.5 cm ± +/- 1.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± +/- 1.0 cm
	Hauteur	3.5 cm ± +/- 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, pépites de chocolat 12,3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), beurre fin (**LAIT**) 11%, sucre, levure, amidon modifié, **ŒUFS**, gluten de **BLÉ**, sel, lactosérum en poudre (**LAIT**), stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), émulsifiant (lécithine de colza), 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)	1 304	1 565	1 304	1565	18,6 %
Energie (kcal)	311	373	311	373	18,7 %
Matières grasses (g)	13	15	13	15	21,8 %
dont acides gras saturés (g)	8,0	9,6	8	9,6	48,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	41	49	41	49	18,7 %
dont sucres (g)	15	18	15	18	20,3 %
dont sucres ajoutés (g)	7,73	9,27	7,73	9,27	
Fibres alimentaires (g)	2,7	3,2	2,7	3,2	12,8 %
Protéines (g)	6,0	7,2	6	7,2	14,5 %
Sel (g)	0,6	0,72	0,6		12,1 %
Sodium (g)	0,24	0,29	0,24		12,1 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 120,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 120,0g

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 : 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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	8 unités par plaque
	Fermentation en direct	2h15-2h30 à 27-28°C, humidité 70-80%
	ou Fermentation en contrôlé	1h45-2h à 27-28°C, humidité 70-80%
	Séchage	10 min
	Dorage	Dorer les produits.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 15-17 min à 165-175°C, ouïe ouverte
	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 / 120x80 cm	Cartons / palette	80
Poids net / Poids brut d'une palette	672,000 / 730,508 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2100 mm	Couches / palette	10

Carton

Dimension externes (L x l x h)	398x288x195 mm	Volume (m3)	0,022 m³
Poids net d'un carton	8,4 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	8,78 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	8,4 kg	Pièces / sachet	70
-----------------------	--------	-----------------	----

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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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