FICHE TECHNIQUE

PAIN AUX RAISINS 130G BEURRE FIN PRÊT-À-POUSSER SURGELÉ BRIDOR ECLAT DU TERROIR

Code article	**41052**	Marque	**BRIDOR**
Code EAN (carton)	**3419280083523**	N° nomenclature douanière	**1901 20 00**
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	**France**
Code EAN (pièce)	**3419280103962**		

Puisant son inspiration aux sources de la tradition tourière française, cette gamme concentre tous les savoir-faire de Bridor pour des viennoiseries d'exception.

La qualité incomparable d'Eclat du Terroir dans un pain aux raisins : crème pâtissière onctueuse, grammage généreux, de nombreux raisins naturellement sucrés et un feuilletage léger et croustillant.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	7.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	5.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : *(à titre indicatif)*	Poids moyen	114g
	Longueur	14.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	12.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, beurre fin (**LAIT**) 20%, raisins secs 7,8%, **ŒUFS**, sucre, levure, amidon modifié, poudre de **LAIT** écrémé, sel, gluten de **BLÉ**, lactosérum en poudre (**LAIT**), stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), émulsifiant (lécithine de colza), extrait de carotte, extrait de curcuma, extrait de paprika, poudre de vanille 0,02%, 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, soja, 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*
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	*N = non*

Valeurs nutritionnelles pour 100g	**Produit surgelé**		**Produit cuit - Nutri-score :**		**D**
	Pour 100g	**Par portion****	**Pour 100g**	**Par portion*****	**% AR* par portion**
Energie (kJ)	1 361	1 770	1 547	2011	23,6 %
Energie (kcal)	326	423	370	481	23,7 %
Matières grasses (g)	17	22	20	25	35,7 %
dont acides gras saturés (g)	11	14	12	16	79,6 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0,532	
Glucides (g)	36	47	41	53	20,1 %
dont sucres (g)	14	18	16	20	22,3 %
dont sucres ajoutés (g)	6,68	8,68	7,59	9,86	
Fibres alimentaires (g)	1,7	2,3	2	2,6	10,2 %
Protéines (g)	6,1	7,9	6,9	8,9	17,6 %
Sel (g)	0,66	0,86	0,75	0,98	16,1 %
Sodium (g)	0,26	0,34	0,30	0,39	16,1 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids dune portion de produit surgelé : 130,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 114,4g

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, 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 / 120x80 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	748,800 / 812,771 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2150 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x250 mm	Volume (m3)	0,029 m³
Poids net d'un carton	11,7 kg	Pièces / carton	90
Poids brut d'un carton	12,26 kg	Sachets / carton	3

Sachet

Poids net d'un sachet	3,9 kg	Pièces / sachet	30

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