



# PAIN AUX RAISINS 110G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

Code article	<b>31002</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280008076</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.*

*Son coeur moelleux révèle un délice de raisins naturellement sucrés et macérés dans une crème pâtissière onctueuse.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	10.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	8.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	96g
	Longueur	11.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	10.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 0.5 cm



*Suggestion de présentation*

Ingrédients : eau, farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 14%, raisins secs 13%, sucre, **ŒUFS**, levure, amidon modifié, poudre de **LAIT** entier, sel, gluten de **BLÉ**, lactosérum en poudre (**LAIT**), 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 (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), arôme naturel.  
Oeufs 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 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)	1 218	1 340	1 400	1 340	18,0 %
Energie (kcal)	290	319	334	319	18,0 %
Matières grasses (g)	12	14	14	14	22,0 %
dont acides gras saturés (g)	7,8	8,6	9	8,6	48,7 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	39	43	45	43	18,8 %
dont sucres (g)	17	18	19	18	22,8 %
Fibres alimentaires (g)	1,9	2,1	2,1	2,1	9,3 %
Protéines (g)	5,5	6,1	6,3	6,1	13,7 %
Sel (g)	0,7	0,77	0,81	0,77	14,5 %
Sodium (g)	0,28	0,31	0,32	0,31	14,5 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 110,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 95,7g

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

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	8 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 19-20 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 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	422,400 / 475,331 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2110 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	6,6 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	6,987 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	3,3 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](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)