



**PAIN AU CHOCOLAT LUNCH 35G BEURRE  
FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR  
ECLAT DU TERROIR**



Code article	<b>35192</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280030138</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

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

*Toute la générosité, la saveur et la croustillance de la recette Éclat du Terroir dans un mini pain au chocolat.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	4.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.0 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	31g
	Longueur	7.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.0 cm ± 0.5 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, poudre de **LAIT** entier, sel, **ŒUFS**, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).  
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, 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	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 636	6,8 %	1 813	7,6 %
Energie (kcal)	391	6,8 %	434	7,6 %
Matières grasses (g)	21	10,3 %	23	11,5 %
dont acides gras saturés (g)	13	23,5 %	15	26,2 %
dont acide gras trans (g)	0,5		0,559	
Glucides (g)	42	5,8 %	47	6,3 %
dont sucres (g)	14	5,6 %	16	6,2 %
Fibres alimentaires (g)	2,8		3,1	
Protéines (g)	7,2	5,0 %	8,1	5,7 %
Sel (g)	0,87	5,2 %	0,98	5,7 %
Sodium (g)	0,35		0,39	

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence 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	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527

## 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 alimentaires.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	24 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 min à 165-170°C, aura 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.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	470,400 / 524,099 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	7,35 kg	Pièces / carton	210
Poids brut d'un carton	7,749 kg	Sachets / carton	3

### Sachet

Poids net d'un sachet	2,45 kg	Pièces / sachet	70
-----------------------	---------	-----------------	----

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.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.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)