



**CHAUSSON AUX POMMES LUNCH 40G  
BEURRE CHARENTES-POITOU AOP PRÊT-  
À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR UNE RECETTE  
LENÔTRE PROFESSIONNELS**



Code article	<b>30227</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280001282</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.  
Le chausson aux pommes Une Recette Lenôtre Professionnel offre une saveur unique, avec sa délicieuse compotée aux morceaux de pommes.*

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	8.5 cm ± 0.5 cm
	Largeur	6.5 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.0 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	34g
	Longueur	7.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**) 26%, pommes 20%, eau, purée de pommes 7%, sucre, sirop de glucose-fructose, dorure (**ŒUFS**), sel, amidon de maïs, gluten de **BLÉ**, épaississant (pectine), correcteur d'acidité (acide citrique), antioxydant (acide ascorbique), poudre de vanille, émulsifiant (lécithine de tournesol).  
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	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 422	16,9 %	1 629	19,4 %
Energie (kcal)	341	17,1 %	391	19,5 %
Matières grasses (g)	22	31,0 %	25	35,6 %
dont acides gras saturés (g)	15	72,8 %	17	83,7 %
dont acide gras trans (g)	0,469		0,539	
Glucides (g)	31	12,0 %	36	13,8 %
dont sucres (g)	9,7	10,8 %	11	12,4 %
Fibres alimentaires (g)	1,8		2,1	
Protéines (g)	3,9	7,7 %	4,4	8,9 %
Sel (g)	0,85	14,2 %	0,98	16,4 %
Sodium (g)	0,34		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 45-60 min à température ambiante
	Préchauffage du four	210°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 17-18 min à 195-200°C, oura ouvert
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température

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	652,800 / 710,739 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 m³
Poids net d'un carton	10,2 kg	Pièces / carton	255
Poids brut d'un carton	10,666 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	10,2 kg	Pièces / sachet	255
-----------------------	---------	-----------------	-----

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.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)