



# CHAUSSON AUX POMMES 105G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE CONGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

Code article	<b>30228</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280000827</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.*

*Ce chausson aux pommes offre une saveur unique, à la fois douce et acidulée. C'est l'instant plaisir par excellence, avec ce grand classique de la viennoiserie feuilletée.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	13.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	8.5 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	93g
	Longueur	11.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	9.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : compote de pommes 38% (purée de pommes 32%, sucre), farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 21%, eau, dorure (**ŒUFS**), sel.

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 N	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 305	15,5 %	1 440	17,1 %
Energie (kcal)	312	15,6 %	345	17,2 %
Matières grasses (g)	17	24,6 %	19	27,3 %
dont acides gras saturés (g)	11	55,9 %	12	62,0 %
dont acide gras trans (g)	0,472		0,523	
Glucides (g)	35	13,3 %	38	14,8 %
dont sucres (g)	14	15,0 %	15	16,7 %
Fibres alimentaires (g)	2,1		2,4	
Protéines (g)	3,8	7,7 %	4,2	8,5 %
Sel (g)	0,6	9,9 %	0,66	11,0 %
Sodium (g)	0,24		0,26	

\*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 congélation 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)	12 unités par plaque
	Décongélation	environ 45-60 min à température ambiante
	Préchauffage du four	210°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 19-20 min à 195-200°C, ouva 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	96
Poids net / Poids brut d'une palette	504,000 / 562,646 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1950 mm	Couches / palette	12

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x150 mm	Volume (m3)	0,017 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	5,25 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	5,565 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	5,25 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	---------	-----------------	----

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)