



# MINI TORSADE CHOCOLAT 28G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

|                   |                      |                           |                   |
|-------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article      | <b>31701</b>         | Marque                    | <b>BRIDOR</b>     |
| Code EAN (carton) | <b>3419280011960</b> | N° nomenclature douanière | <b>1905 90 70</b> |
| Code EAN (sachet) |                      | Lieu de fabrication       | <b>France</b>     |

*De délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.*

*Une irrésistible recette de pâte à croissant pur beurre associée au bon goût sucré de crème pâtissière et de pépites de chocolat.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

|   |             |                  |
|---|-------------|------------------|
| <b>Produit Surgelé :</b>                                    | Longueur    | 9.5 cm ± 1.5 cm  |
|   | Largeur     | 3.0 cm ± 1.0 cm  |
|   | Hauteur     | 2.0 cm ± 1.0 cm  |
| <b>Produit Cuit :</b><br><small>(à titre indicatif)</small> | Poids moyen | 22g              |
|   | Longueur    | 10.0 cm ± 1.5 cm |
|   | Largeur     | 3.5 cm ± 1.0 cm  |
|   | Hauteur     | 2.5 cm ± 1.0 cm  |



*Suggestion de présentation*

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, beurre fin (**LAIT**) 12%, pépites de chocolat 11% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), sucre, levure, **ŒUFS**, amidon modifié, sel, gluten de **BLÉ**, lactosérum en poudre (**LAIT**), poudre de **LAIT** écrémé, stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), extrait de carotte, arôme naturel, extrait de curcuma, extrait de paprika.  
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, 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)                      | 1 301           | 4,3 %  | 1 534        | 5,1 %  |
| Energie (kcal)                    | 310             | 4,3 %  | 366          | 5,1 %  |
| Matières grasses (g)              | 14              | 5,4 %  | 16           | 6,4 %  |
| dont acides gras saturés (g)      | 8,5             | 12,0 % | 10           | 14,0 % |
| dont acide gras trans (g)         | 0,285           |        | 0,342        |        |
| Glucides (g)                      | 39              | 4,2 %  | 47           | 5,1 %  |
| dont sucres (g)                   | 15              | 4,6 %  | 18           | 5,6 %  |
| Fibres alimentaires (g)           | 2,3             |        | 2,8          |        |
| Protéines (g)                     | 5,8             | 3,2 %  | 6,9          | 3,9 %  |
| Sel (g)                           | 0,72            | 3,3 %  | 0,86         | 4,0 %  |
| Sodium (g)                        | 0,29            |        | 0,35         |        |

\*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)              | 20 unités par plaque                       |
|  | Décongélation                          | environ 30-45 min à température ambiante   |
|   | Préchauffage du four                   | 190°C                                      |
|  | Cuisson (en four ventilé)              | environ 13-15 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.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 | 268,800 / 328,71 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 m³ |
| Poids net d'un carton          | 2,8 kg         | Pièces / carton  | 100      |
| Poids brut d'un carton         | 3,128 kg       | Sachets / carton | 2        |

### Sachet

|                       |        |                 |    |
|-----------------------|--------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 1,4 kg | Pièces / sachet | 50 |
|-----------------------|--------|-----------------|----|

|   |   |                     |
|---|---|---------------------|
| 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)