



# MAXI PAIN AU CHOCOLAT 150G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES CLASSIQUES

Code article	32717	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280018570	N° nomenclature douanière	1901 20 00
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Des viennoiseries à la texture tendre, tourées avec du beurre fin.*

*Le pain au chocolat Bridor allie les saveurs intenses du cacao d'origine à la délicatesse du feuilletage pur beurre, croustillant puis fondant. Source de plaisir, de gourmandise et d'énergie, il accompagne tous les moments de la journée.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	17.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 1.0 cm

<b>Produit Cuit :</b> (à titre indicatif)	Poids moyen	130g
	Longueur	19.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	10.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	5.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 18%, eau, chocolat 9% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), levure, sucre, **ŒUFS**, sel, 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 et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.*

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 - Nutri-score :			D
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 538	2 307	1 768	2 307	31,0 %	
Energie (kcal)	368	551	423	551	31,2 %	
Matières grasses (g)	18	26	20	26	42,4 %	
dont acides gras saturés (g)	11	17	13	17	94,4 %	
dont acide gras trans (g)	0	0,53	0	0,53		
Glucides (g)	42	62	48	62	27,1 %	
dont sucres (g)	11	16	12	16	19,8 %	
dont sucres ajoutés (g)	4,3	6,45	4,94	6,45		
Fibres alimentaires (g)	2,9	4,4	3,4	4,4	19,8 %	
Protéines (g)	7,9	12	9	12	26,7 %	
Sel (g)	0,95	1,4	1,1	1,4	27,0 %	
Sodium (g)	0,38	0,57	0,44	0,57	27,0 %	

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 150,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 130,5g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
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 21527-1

## 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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

## 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 20-25 min à 165-170°C, oura ouvert
	Refroidissement et ressauage 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	345,600 / 398,531 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x240 mm	Volume (m³)	0,028 m³
Poids net d'un carton	5,4 kg	Pièces / carton	36
Poids brut d'un carton	5,787 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	2,7 kg	Pièces / sachet	18
-----------------------	--------	-----------------	----

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)