



FICHE TECHNIQUE

PAIN AUX RAISINS 96G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

Code article	35712	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280033627	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

De délicieuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre, pour une texture fondante et un goût intense.

L

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 10.5 cm ± 1.5 cm
Largeur : 9.0 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 84g
(à titre indicatif) Longueur : 12.0 cm ± 1.5 cm
Largeur : 10.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, BEURRE fin 15%, raisins secs 10%, sucre, OEUFS, levure, amidon modifié, sel, LACTOSERUM en poudre, GLUTEN de blé, poudre de LAIT écrémé, stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, orthophosphate disodique), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), extrait de carotte, arôme naturel, extrait de curcuma, extrait de paprika.

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque, traces de graines de sésame.

Les enzymes dans le produit cuit sont dénaturées et sont considérées comme auxiliaires technologiques ; ainsi elles ne sont plus à déclarer dans la liste des ingrédients (en application des règlements UE 1332/2008 et 1169/2011).

OGM : néant Convient aux végétaliens : N Certifié Kashmer : N (O = oui / N = non)
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : N

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1265 / 302	15.1 %	1437 / 343	17.2 %
Matières grasses (g)	13.0	18.6 %	15.0	21.4 %
dont acides gras saturés (g)	8.2	41.0 %	9.3	46.5 %
Glucides (g)	40	15.4 %	45	17.3 %
dont sucres (g)	16.0	17.8 %	18.0	20.0 %
Fibres alimentaires (g)	2.0	8.0 %	2.2	8.8 %
Protéines (g)	5.0	10.0 %	5.7	11.4 %
Sel (g)	0.71	11.8 %	0.80	13.3 %

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

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flora 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	AES 10/4-05/04
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 21527-1






PAIN AUX RAISINS 96G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 270 jours (9 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 DECONGELÉ.**
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

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

 Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque
 Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
 Préchauffage du four	190°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 16-18 min à 165-170°C, four ouvert

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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	405.504 kg / 461 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.10 m	Couches / palette	8

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Poids net d'un carton	6.336 kg	Pièces / carton	66
Poids brut d'un carton	6.773 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	3.168 kg	Pièces / sachet	33
-----------------------	----------	-----------------	----

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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com