



FICHE TECHNIQUE

B'BREAK CACAO-PÉPITES DE CHOCOLAT 70G CUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMANDS

Petit pain

Code article	37395	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280045422	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Des pains gourmands agrémentés d'inclusions, issus du savoir-faire boulanger français.

Le traditionnel et incontournable "tout chocolat". Une quantité importante de pépites de chocolat. Cacao en poudre pour un goût intense et un visuel très attractif et gourmand.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	19.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	4.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, pépites de chocolat 16% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), sucre, poudre de cacao 2%, sel, levure, gluten de **BLÉ**, correcteur d'acidité (carbonate de potassium), farine de **BLÉ** malté.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: lait, graines de sésame, fruits à coque, œufs.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	O	certification Kashेर	N	Clean Label	O
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O		(O = oui / N = non)

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		
	Pour 100g	Par portion**	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 282	897	10,7 %
Energie (kcal)	304	213	10,6 %
Matières grasses (g)	6,2	4,3	6,2 %
dont acides gras saturés (g)	3,6	2,5	12,7 %
dont acide gras trans (g)	0	0	
Glucides (g)	51	36	13,7 %
dont sucres (g)	13	8,8	9,8 %
Fibres alimentaires (g)	4,5	3,2	12,6 %
Protéines (g)	8,8	6,1	12,3 %
Sel (g)	0,96	0,67	11,1 %
Sodium (g)	0,38	0,27	11,1 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 70,0g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/04-05/04
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
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 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 décongélation :

A température ambiante pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 45 min à température ambiante
		Pour plus de croustillance, vous pouvez repassez les produits au four en suivant les indications suivantes :
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 2-3 min à 180°C, oura fermé
	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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	268,800 / 327,485 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	40
Poids brut d'un carton	3,116 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	2,8 kg	Pièces / sachet	40
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