



# CHOUQUETTE 20G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR COLLECTION BRIDOR

Code article	<b>39052</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280062412</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Une recette authentique et gourmande de petits choux sucrés.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Diamètre	4.3 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.2 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : **ŒUF**, eau, sucre grain, farine de **BLÉ**, beurre (**LAIT**), sucre, sel, extrait de vanille.  
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: 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		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 598	320	1 598	320	3,8 %
Energie (kcal)	381	76	381	76	3,8 %
Matières grasses (g)	18	3,6	18	3,6	5,1 %
dont acides gras saturés (g)	11	2,2	11	2,2	11,0 %
dont acide gras trans (g)	0,6	0	0,6	0	
Glucides (g)	46	9,2	46	9,2	3,5 %
dont sucres (g)	28	5,6	28	5,6	6,2 %
Fibres alimentaires (g)	1,1	0	1,1	0	0,0 %
Protéines (g)	8,3	1,7	8,3	1,7	3,3 %
Sel (g)	0,58	0,12	0,58	0,12	1,9 %
Sodium (g)	0,23	0,05	0,23	0,05	1,9 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 20,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 20,0g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 10 000 ufc/g	< 100 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 3 ufc/g	< 30 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	< 200 ufc/g	< 2 000 ufc/g	ISO 21527-2

## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 180 jours (6 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 décongélation :

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

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Préchauffage du four	170
	Cuisson (en four ventilé)	environ 18-20 min à 185-190°C, oura 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	44
Poids net / Poids brut d'une palette	337,920 / 389,639 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	1866 mm	Couches / palette	11

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	598x398x156 mm	Volume (m3)	0,037 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	7,68 kg	Pièces / carton	384
Poids brut d'un carton	8,21 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	7,68 kg	Pièces / sachet	384
-----------------------	---------	-----------------	-----

Éléments complémentaires dans le carton	O	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)