



# CHAUSSON AUX MORCEAUX DE POMMES 105G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE CONGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

Code article	<b>40083</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280072855</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

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

*Une viennoiserie gourmande au cœur généreux et fondant : Un fourrage généreux avec des morceaux de pommes pour un jeu de texture intéressant et plus de gourmandise !*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	13.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	8.5 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	93g
	Longueur	11.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	9.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : fourrage pomme 38% (pommes 26%, purée de pommes 6%, sucre, eau, amidon de maïs, jus concentré de citron, antioxydant (acide ascorbique)), farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 16%, eau, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**.  
Œufs 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, soja, fruits à coque.

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

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de pépin n'est pas exclue.

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)	1 128	1 184	1 267	1 184	15,6 %
Energie (kcal)	269	283	303	283	15,7 %
Matières grasses (g)	13	14	15	14	22,1 %
dont acides gras saturés (g)	8,6	9	9,7	9	50,1 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	33	35	37	35	14,9 %
dont sucres (g)	9,5	10	11	10	12,4 %
Fibres alimentaires (g)	1,9	2	2,1	2	8,9 %
Protéines (g)	4,2	4,4	4,7	4,4	9,8 %
Sel (g)	0,66	0,69	0,74	0,69	12,8 %
Sodium (g)	0,26	0,28	0,30	0,28	12,8 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 105,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 93,5g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobique mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
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 21527-2

## 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 cuisson :

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

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	12 unités par plaque
	Décongélation	environ 45-60 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	210°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 19-20 min à 195-200°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.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	504,000 / 562,685 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1950 mm	Couches / palette	12

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	400x300x150 mm	Volume (m3)	0,018 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	5,25 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	5,566 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	5,25 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	---------	-----------------	----

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)