



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

Code article	40083	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280072855	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.

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

Produit Surgelé :	Longueur	13.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	8.5 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : <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

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 ³
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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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