



**ROULÉ AU CHOCOLAT MILKA® 95G  
BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ  
SACHETS BRIDOR LES MAXI  
GOURMANDES**

Roulé réalisé avec des pépites de chocolat au lait Milka 95g

Code article	<b>40473</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280077065</b>	N° nomenclature douanière	<b>1901 20 00</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Une expérience unique autour de la sensation de plaisir, grâce à des viennoiseries créatives et généreuses. Un Roulé pur beurre très gourmand prêt-à-cuire qui associe une crème pâtissière onctueuse à des pépites de chocolat Milka® au goût unique, doux et crémeux. Un produit proposé avec 66 sachets par carton en français pour valoriser la marque auprès des consommateurs.*

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	9.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	9.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	83g
	Longueur	11.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	10.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : eau, farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 13%, chocolat au **LAIT** Milka® 10% (sucre, beurre de cacao, poudre de **LAIT** écrémé, pâte de cacao, lactosérum en poudre (**LAIT**), matière grasse de **LAIT**, émulsifiants (lécithine de **SOJA**, polyricinoléate de polyglycérol), pâte de **NOISETTE**, arômes), sucre, poudre de **LAIT** entier, levure, **ŒUFS**, amidon modifié, sel, gluten de **BLÉ**, lactosérum en poudre (**LAIT**), stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), poudre de **LAIT** écrémé, extrait de carotte, extrait de curcuma, extrait de paprika, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), arôme naturel. **ŒUFS** 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: autres fruits à coque, graines de sésame.

Les enzymes et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de coque 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	O	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			E
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 342	1 275	1 543	1 275	17,2 %	
Energie (kcal)	320	304	368	304	17,2 %	
Matières grasses (g)	15	14	17	14	22,8 %	
dont acides gras saturés (g)	9,5	9	11	9	50,9 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0		
Glucides (g)	39	37	45	37	16,0 %	
dont sucres (g)	17	16	19	16	19,8 %	
dont sucres ajoutés (g)	13,3	12,7	15,3	12,7		
Fibres alimentaires (g)	1,6	1,6	1,9	1,6	7,1 %	
Protéines (g)	6,4	6	7,3	6	13,7 %	
Sel (g)	0,79	0,75	0,91	0,75	14,1 %	
Sodium (g)	0,32	0,30	0,36	0,30	14,1 %	

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 95,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 82,7g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1

## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 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 cuisson :

A température ambiante : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	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, 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	64
Poids net / Poids brut d'une palette	401,280 / 462,659 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	6,27 kg	Pièces / carton	66
Poids brut d'un carton	6,789 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	3,135 kg	Pièces / sachet	33
-----------------------	----------	-----------------	----

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)