



# BOULE CHOCOLAT 60G PRÉCUIT CONGELÉ BRIDOR LES GOURMANDS

Petit pain aux pépites de chocolat

Code article	42665	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280101869	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Des pains très gourmands inspirés du savoir-faire boulanger français qui se distinguent par leurs généreuses inclusions sucrées ou salées.*

*Un petit pain au chocolat, à la forme originale, gourmand et généreux. La touche de cacao en poudre offre une jolie couleur à la mie et un goût encore plus intense.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	7.5 cm ± 1.5cm
	Largeur	7.5 cm ± 1.0cm
	Hauteur	4.5 cm ± 1.0cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, chocolat noir 16% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, arôme naturel de vanille, émulsifiant (lécithine de **SOJA**)), sucre, poudre de cacao, 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 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.*

OGM : néant	Convient aux végétaliens	O	certification Kashेर	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			C
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 242	745	1 350	745	9,6 %	
Energie (kcal)	295	177	320	177	9,5 %	
Matières grasses (g)	6,1	3,7	6,6	3,7	5,6 %	
dont acides gras saturés (g)	3,5	2,1	3,8	2,1	11,3 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0		
Glucides (g)	50	30	55	30	12,6 %	
dont sucres (g)	12	7,4	13	7,4	8,8 %	
dont sucres ajoutés (g)	11,3	6,79	12,3	6,79		
Fibres alimentaires (g)	4,4	2,6	4,8	2,6	11,4 %	
Protéines (g)	7,7	4,6	8,4	4,6	10,0 %	
Sel (g)	0,93	0,56	1,0	0,56	10,0 %	
Sodium (g)	0,37	0,22	0,40	0,22	10,0 %	

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 60,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 55,2g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobique mésophile	< 10 000 ufc/g	< 100 000 ufc/g	ISO 4833-2
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
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-2

## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 450 jours (15 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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante.
	Mise sur plaque (600x400)	30 unités par plaque
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 7-9 min à 190-200°C, four 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.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	230,400 / 282,515 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	3,6 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	3,975 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	3,6 kg	Pièces / sachet	60
-----------------------	--------	-----------------	----

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.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)