



FICHE TECHNIQUE

PAIN AUX RAISINS 55G PRODUIT PRET-A-CUIRE SURGELE

Viennoserie

Code article

BS013

Code EAN (carton)

7649994002046

Marque

BRIDOR SUISSE**Suisse (Cousset)**

Lieu de fabrication

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit cru :	Poids moyen : 55 g
Diamètre :	7,5 cm ± 0,5 cm

Produit cuit :

Diamètre :	8,5 cm ± 1 cm
------------	---------------



Ingrédients : Farine (**FARINE DE FROMENT, GLUTEN DE FROMENT, FARINE DE MALT D'ORGE**), eau, **BEURRE**, raisins secs, sucre, crème de vanille en poudre (sucre, poudre de **lait**, amidon de maïs modifié, diphosphate, phosphate de sodium, sulfate de calcium, sodium, arôme, carotène), poudre de jaune **d'OEUF**, sel, amidon de **FROMENT**, vanille en poudre (sucre, amidon modifié, poudre de **LAIT, LACTOSÉRUM**, blanc **d'ŒUF**, extrait de carottes, arôme naturel), levures de boulangerie, huile végétale (coton ou tournesol), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de : fruits à coques, graines de sésame, soja, sulfites.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé
Energie (kJ)	1341
Energie (kcal)	321
Matières grasses (g)	15,79
dont acides gras saturés (g)	9,27
Glucides (g)	38,62
dont sucres (g)	13,22
Fibres alimentaires (g)	1,18
Protéines (g)	5,79
Sel (g)	0,68

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 180 jours (6 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 DÉCONGELEÉ.

Conditions de conservation :

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 12 heures pour des raisons organoleptiques et des raisons de sécurité alimentaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	Environ 60 min à température ambiante
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	Environ 18 minutes à 165-170°C, oura ouvert
	Refroidissement et ressuage sur grille	Environ 15 minutes

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	56
Poids net / Poids brut d'une palette	369,6 kg / 389,2 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1830 mm	Couches / palette	7

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,027 m³
Poids net d'un carton	6,6 kg	Pièces / carton	120
Poids brut d'un carton	6,95 kg	Sachets / carton	1

Eléments complémentaires dans le carton N (O = oui / N = non)

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Bridor Suisse SA, CH-1774 Cousset