



FICHE TECHNIQUE

# PAIN CHOCOLAT 35g LUNCH UNE RECETTE LENÔTRE PRET A CUIRE SURGELE - BRIDOR



Code article **31776**  
Code EAN (carton) **03419280012516**  
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**  
N° nomenclature douanière **1905 90 90**  
Lieu de fabrication **France**

*Les Viennoiseries Une Recette Lenôtre Professionnel : le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.*

*Un pain au chocolat lunch exclusivement pur beurre, aux saveurs délicates et au feuilletage exceptionnel, associé aux saveurs intense du cacao d'origine.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit surgelé :** Longueur : 6.0 cm ± 0.5 cm  
Largeur : 5.0 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 30g (à titre indicatif)  
Longueur : 8.0 cm ± 1.0 cm  
Largeur : 6.5 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 4.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, **BEURRE Charentes Poitou AOP 20%**, eau, chocolat 14% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (**lécithine de SOJA**), arôme naturel de vanille), sucre, levure, **LAIT entier en poudre**, sel, **GLUTEN de blé**, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), **OEUFS**.

Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers.

Peut contenir : traces de fruits à coque.

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

OGM : néant	Convient aux végétaliens : N	Certifié Kashér : N	(O = oui / N = non)
Ionisation : néant	Convient aux végétariens : O	Certifié Halal : O	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1644 / 393	19.7 %	1880 / 450	22.5 %
Matières grasses (g)	21.0	30.0 %	24.0	34.3 %
dont acides gras saturés (g)	14.0	70.0 %	16.0	80.0 %
Glucides (g)	43	16.5 %	49	18.9 %
dont sucres (g)	14.0	15.6 %	17.0	18.9 %
Fibres alimentaires (g)	2.8	11.2 %	3.3	13.2 %
Protéines (g)	6.7	13.4 %	7.8	15.6 %
Sel (g)	0.88	14.7 %	1.00	16.7 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
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



FICHE TECHNIQUE

# PAIN CHOCOLAT 35g LUNCH UNE RECETTE LENOTRE PRET A CUIRE SURGELE - BRIDOR



## STOCKAGE ET CONSERVATION




Date de durabilité minimale : 270 jours (9 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 DECONGELE.**

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

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

 600 x 400 mm	Mise sur plaque (600 x 400)	25 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 min à 170-175°C

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.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	470.400 kg / 527 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.10 m	Couches / palette	8

### Carton

Dimensions externes (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Poids net d'un carton	7.350 kg	Pièces / carton	210
Poids brut d'un carton	7.799 kg	Sachets / carton	3

### Sachet

Poids net d'un sachet	2.450 kg	Pièces / sachet	70
-----------------------	----------	-----------------	----

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.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.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)