



FICHE TECHNIQUE

PAIN CHOCOLAT 35g LUNCH UNE RECETTE LENOTRE PRÉT À 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.

CARACTÉRISTIQUES 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



Suggestion de présentation

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

Ingrediénts: **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 Kasher : 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

	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

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 (m ³)	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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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