



# MINI PAIN AU CHOCOLAT 25G BEURRE FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

Code article	32182	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280015272	N° nomenclature douanière	1901 20 00
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*De délicieuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre, pour une texture fondante et un goût intense.*

*Ce pain au chocolat allie les saveurs intenses du cacao d'origine à la délicatesse du feuilletage pur beurre, croustillant puis fondant. Source de plaisir, de gourmandise et d'énergie, il accompagne tous les moments de la journée.*

## CARACTÉRISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	6.0 cm ± 0.5 cm
	Largeur	4.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.0 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> (à titre indicatif)	Poids moyen	21g
	Longueur	7.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	5.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 1.0 cm



*Suggestion de présentation*

Ingédients : farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 20%, eau, chocolat 12% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), levure, sucre, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Oeufs 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: graines de sésame, fruits à coque.

*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	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 :		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 591	398	1 894	398	5,5 %
Energie (kcal)	381	95	453	95	5,5 %
Matières grasses (g)	20	5,1	24	5,1	8,4 %
dont acides gras saturés (g)	13	3,2	15	3,2	18,7 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	41	10	49	10	4,6 %
dont sucres (g)	12	2,9	14	2,9	3,7 %
dont sucres ajoutés (g)	4,01	1	4,78	1	
Fibres alimentaires (g)	3	0,7	3,5	0,7	3,4 %
Protéines (g)	7,6	1,9	9	1,9	4,4 %
Sel (g)	0,89	0,22	1,1	0,22	4,3 %
Sodium (g)	0,36	0,09	0,42	0,09	4,3 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 25,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 21,0g

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)	24 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 min à 165-170°C, oura ouvert
	Refroidissement et ressauage 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	400,000 / 452,931 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 m³
Poids net d'un carton	6,25 kg	Pièces / carton	250
Poids brut d'un carton	6,637 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	3,125 kg	Pièces / sachet	125
-----------------------	----------	-----------------	-----

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.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)