



**SUISSE CHOCOLAT 100G BEURRE FIN
PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES
MAXI GOURMANDES**
Pâte levée feuilletée fourrée

Code article	33441	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280023253	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Une expérience unique autour de la sensation de plaisir, grâce à des viennoiseries créatives et généreuses.
La suisse chocolat Bridor est une délicieuse pâte à croissant pliée sur une couche de crème pâtissière garnie de pépites de chocolat.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	13.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	5.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	89g
	Longueur	14.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : eau, farine de **BLÉ**, pépites de chocolat 10% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), beurre fin (**LAIT**) 10%, sucre, levure, amidon modifié, **ŒUFS**, lactosérum en poudre (**LAIT**), sel, gluten de **BLÉ**, poudre de **LAIT** écrémé, stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), extrait de carotte, arôme naturel, extrait de curcuma, extrait de paprika.
Œufs 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 sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

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	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 162	13,8 %	1 279	15,2 %
Energie (kcal)	277	13,9 %	305	15,2 %
Matières grasses (g)	11	15,7 %	12	17,1 %
dont acides gras saturés (g)	7	35,0 %	7,7	38,5 %
dont acide gras trans (g)	0,22		0,244	
Glucides (g)	38	14,6 %	42	16,2 %
dont sucres (g)	16	17,8 %	17	18,9 %
Fibres alimentaires (g)	2,1		2,3	
Protéines (g)	5,2	10,4 %	5,8	11,6 %
Sel (g)	0,65	10,8 %	0,72	12,0 %
Sodium (g)	0,26		0,29	

*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	BRD 07/11-12/05
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
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527

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 pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaires.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	10 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-17 min à 165-170°C, oura ouvert
	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.bridordefrance.tv

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	448,000 / 506,755 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2110 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Poids net d'un carton	7 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	7,478 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	3,5 kg	Pièces / sachet	35
-----------------------	--------	-----------------	----

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.bridordefrance.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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