

TORSADE CHOCOLAT 120G BEURRE FIN PRÊT-À-POUSSER SURGELÉ BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

| | | | |
|-------------------|---------------|---------------------------|------------|
| Code article | 30302 | Marque | BRIDOR |
| Code EAN (carton) | 3419280001350 | N° nomenclature douanière | 1901 20 00 |
| Code EAN (sachet) | | Lieu de fabrication | France |

*Une expérience unique autour de la sensation de plaisir, grâce à des viennoiseries créatives et généreuses.
Une irrésistible recette de pâte à croissant pur beurre associée au bon goût sucré de crème pâtissière et de pépites de chocolat.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

| | | |
|--|-------------|------------------|
| Produit Surgelé : | Longueur | 23.5 cm ± 2.0 cm |
| | Largeur | 4.5 cm ± 1.0 cm |
| | Hauteur | 2.5 cm ± 1.0 cm |
| Produit Cuit : (à titre indicatif) | Poids moyen | 101g |
| | Longueur | 25.0 cm ± 2.0 cm |
| | Largeur | 6.0 cm ± 1.0 cm |
| | Hauteur | 4.0 cm ± 1.0 cm |



Suggestion de présentation

Ingrédients : eau, farine de **BLÉ**, pépites de chocolat 17% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), beurre fin (**LAIT**) 9%, sucre, levure, amidon modifié, gluten de **BLÉ**, lactosérum en poudre (**LAIT**), sel, stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), poudre de **LAIT** écrémé, émulsifiant (lécithine de colza), extrait de carotte, extrait de curcuma, extrait de paprika, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, hémicellulases, alpha-amylases), arôme naturel.

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, œufs.

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 Kashेर | N | O = oui N = non |
| Ionisation : néant | Convient aux végétariens | O | certification Halal | O | |

| Valeurs nutritionnelles pour 100g | Produit surgelé | | Produit cuit - Nutri-score : | | | D |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|------------------------------|----------------|-------------------|---|
| | Pour 100g | Par portion** | Pour 100g | Par portion*** | % AR* par portion | |
| Energie (kJ) | 1 259 | 1 510 | 1 498 | 1 510 | 20,9 % | |
| Energie (kcal) | 300 | 360 | 357 | 360 | 20,9 % | |
| Matières grasses (g) | 12 | 15 | 15 | 15 | 24,6 % | |
| dont acides gras saturés (g) | 7,8 | 9,3 | 9,3 | 9,3 | 54,2 % | |
| dont acide gras trans (g) | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| Glucides (g) | 41 | 49 | 48 | 49 | 21,7 % | |
| dont sucres (g) | 18 | 22 | 21 | 22 | 27,8 % | |
| dont sucres ajoutés (g) | 8,35 | 10 | 9,94 | 10 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 2,8 | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 15,5 % | |
| Protéines (g) | 5,4 | 6,5 | 6,5 | 6,5 | 15,1 % | |
| Sel (g) | 0,54 | 0,64 | 0,64 | 0,64 | 12,5 % | |
| Sodium (g) | 0,21 | 0,26 | 0,26 | 0,26 | 12,5 % | |

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 120,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 100,8g

| 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 : 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 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) | 8 unités par plaque |
|  | Fermentation en direct | 2h15-2h30 à 27-28°C, humidité 70-80% |
|  | ou Fermentation en contrôlé | 1h45-2h à 27-28°C, humidité 70-80% |
| | Séchage | 10 min |
|  | Dorage | Dorer les produits. |
| | Préchauffage du four | 190°C |
|  | Cuisson (en four ventilé) | environ 15-17 min à 165-175°C, ouïe ouverte |
|  | 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.bridor.com

CONDITIONNEMENT

Palette

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions | EURO NIMP15 / 80x120 cm | Cartons / palette | 64 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 499,200 / 557,139 kg | Cartons / couche | 8 |
| Hauteur totale | 2110 mm | Couches / palette | 8 |

Carton

| | | | |
|--------------------------------|----------------|------------------|----------|
| Dimension externes (L x l x h) | 390x295x245 mm | Volume (m3) | 0,028 m³ |
| Poids net d'un carton | 7,8 kg | Pièces / carton | 65 |
| Poids brut d'un carton | 8,266 kg | Sachets / carton | 1 |

Sachet

| | | | |
|---|--------|--------------------|----|
| Poids net d'un sachet | 7,8 kg | Pièces / sachet | 65 |
| 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.bridor.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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

