



# MINI TORSADE CHOCOLAT 28G BEURRE FIN PRÊT-À-POUSSER SURGELÉ BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Code article	<b>31293</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280009202</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*De délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.  
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

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	9.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	3.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	1.5 cm ± 1.0 cm

<b>Produit Cuit :</b> <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	22g
	Longueur	11.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	4.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, beurre fin (**LAIT**) 11%, pépites de chocolat 11% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, levure, amidon modifié, gluten de **BLÉ**, sel, lactosérum en poudre (**LAIT**), stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), émulsifiant (lécithine de colza), poudre de LAIT écrémé, 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, œufs, fruits à coque.

*Les enzymes et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon la réglementation (CE) N°1333/2008.*

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	certification Kasher	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 279	358	1 640	358	5,2 %
Energie (kcal)	305	85	391	85	5,2 %
Matières grasses (g)	12	3,5	16	3,5	6,1 %
dont acides gras saturés (g)	7,7	2,2	9,9	2,2	13,2 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	42	12	53	12	5,5 %
dont sucres (g)	15	4,2	19	4,2	5,7 %
Fibres alimentaires (g)	2,5	0,7	3,2	0,7	3,4 %
Protéines (g)	5,8	1,6	7,4	1,6	3,9 %
Sel (g)	0,62	0,17	0,8	0,17	3,6 %
Sodium (g)	0,25	0,07	0,32	0,07	3,6 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 28,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 21,8g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté 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	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

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

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	20 unités par plaque
	Fermentation en direct	1h30-1h45 à 27-28°C, humidité 70-80%
	ou Fermentation en contrôlé	1h00-1h15 à 27-28°C, humidité 70-80%
	Séchage	10 min
	Dorage	Dorer les produits.
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-15 min à 165-175°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.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	483,840 / 543,604 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1950 mm	Couches / palette	12

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x150 mm	Volume (m3)	0,017 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	5,04 kg	Pièces / carton	180
Poids brut d'un carton	5,367 kg	Sachets / carton	2

### Sachet

Poids net d'un sachet	2,52 kg	Pièces / sachet	90
-----------------------	---------	-----------------	----

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](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)