



## FICHE TECHNIQUE

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

Code article	32182	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280015272	N° nomenclature douanière	1905 90 70
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.**

*Le pain au chocolat Bridor 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.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé :	Longueur :	6.0 cm ± 0.5 cm
	Largeur :	4.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur :	2.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : (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

Ingrédients: farine de BLE, BEURRE fin 20%, eau, chocolat 12% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), levure, sucre, OEUFS, sel, GLUTEN de blé, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers.

Peut contenir : traces de fruits à coque, traces de graines de sésame.

*Les enzymes dans le produit cuit sont dénaturées et sont considérées comme auxiliaires technologiques ; ainsi elles ne sont plus à déclarer dans la liste des ingrédients (en application des règlements UE 1332/2008 et 1169/2011).*

OGM : néant	Convient aux végétaliens :	Certifié Kashér :	(O = oui / N = non)
Ionisation : néant	Convient aux végétariens :	Certifié Halal :	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1590 / 380	19.0 %	1883 / 451	22.6 %
Matières grasses (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
dont acides gras saturés (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Glucides (g)	42	16.2 %	49	18.9 %
dont sucres (g)	12.0	13.3 %	14.0	15.6 %
Fibres alimentaires (g)	2.8	11.2 %	3.3	13.2 %
Protéines (g)	6.7	13.4 %	8.0	16.0 %
Sel (g)	0.89	14.8 %	1.10	18.3 %

\*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 absence	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	dans 25g < 100 ufc/g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	ufc/g < 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g < 1	NF V08-057-1
Bacillus cereus	absence dans 25g	000 ufc/g absence	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	< 1 000 ufc/g	dans 25g < 10 000 ufc/g	AES 10/3-09/00
Moississures			ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE




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

### 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 DECONGELÉ.*  
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)	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, porte ouverte

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](http://www.bridordefrance.tv)



TECHNICAL DATA SHEET

MINI CHOCOLATE BREAD 25G FINE BUTTER  
READY TO BAKE FROZEN BRIDOR LES  
SAVOUREUX

Code article Code	32182	Brand Customs	BRIDOR
EAN (carton) Code	03419280015272	nomenclature number Place	1905 90 70
EAN (sachet)		of manufacture	France

**Delicious pastries made with a recipe rich in butter, for a melting texture and an intense taste.**  
Bridor pain au chocolat combines the intense flavors of single-origin cocoa with the delicacy of pure butter puff pastry, crispy then melting. A source of pleasure, indulgence and energy, it accompanies all moments of the day.

**CHARACTERISTICS AND COMPOSITION**

Frozen product:

Length:	6.0 cm ± 0.5 cm
Width:	4.0 cm ± 1.0 cm
Height:	2.0 cm ± 0.5 cm

Cooked product:  
(for information purposes only)

Average weight:	21g
Length:	7.0 cm ± 1.0 cm
Width:	5.5 cm ± 1.0 cm
Height :	3.0 cm ± 1.0 cm



Presentation suggestion

Ingredients: WHEAT flour, fine BUTTER 20%, water, chocolate 12% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin), natural vanilla flavouring), yeast, sugar, EGGS, salt, WHEAT GLUTEN, flour treatment agents (alpha-amylases, hemicellulases, ascorbic acid).

Contains: gluten, eggs, soy, dairy products.

May contain: traces of nuts, traces of sesame seeds.

The enzymes in the cooked product are denatured and are considered as technological aids; therefore they no longer have to be declared in the list of ingredients (in application of EU regulations 1332/2008 and 1169/2011).

GMO: Ionization: none	Suitable for vegans: Suitable for vegetarians:	Kosher Certified: Halal Certified:	(Y = yes / N = no)
-----------------------	---	---------------------------------------	--------------------

Nutritional values per 100g	frozen product	% AR*	cooked product	% AR*
Energy (kJ) / (kcal)	1590 / 380	19.0 %	1883 / 451	22.6 %
Fat (g)	20.0 13.0	28.6 %	24.0 15.0	34.3 %
of which saturated fatty acids (g)	42 12.0 2.8	65.0 %	49 14.0 3.3	75.0 %
Carbohydrates (g)	6.7 0.89	16.2 %	8.0 1.10	18.9 %
dont sugars (g)		13.3 %		15.6 %
Dietary fiber (g) Protein		11.2 %		13.2 %
(g) Salt (g)		13.4 %		16.0 %
		14.8 %		18.3 %

\*Reference intake for a typical adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiological characteristics	Target values	Tolerances	Analysis methods
Total aerobic mesophilic flora	< 100,000 cfu/g	< 1,000,000 cfu/g	ISO 48332 ISO
Escherichia coli Salmonella	10 cfu/g absent in	< 100 cfu/g absent	16649-2 AES
Staphylococcus aureus Bacillus cereus	25g < 100 cfu/g < 100 cfu/g absent in	in 25g < 1,000 cfu/g < 1,000 cfu/g	10/4-05/04 NF
Listeria monocytogenes	100 cfu/g absent in	absent in 25g < 10,000 cfu/g	V08-057-1 AES
Molds	25g < 1,000 cfu/g		10/10-07/10 AES
			10/3-09/00 ISO
			21527-1



TECHNICAL DATA SHEET




## MINI CHOCOLATE BREAD 25G FINE BUTTER READY TO BAKE FROZEN BRIDOR LES SAVOUREUX

### STORAGE AND CONSERVATION

Minimum durability date: 270 days (9 months) from the freezing date noted on the packaging.  
Store in the freezer at -18°C before use. Storage *NEVER REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT.*  
conditions:

- \* 24 hours in the refrigerator
- \*\* 3 days in the ice compartment of the refrigerator
- \*\*\* in the freezer at -18°C: until the minimum shelf life date indicated on the packaging

### RECOMMENDATION FOR REIMPLEMENTATION

	Placing on plate (600 x 400)	24 units per plate
	Thawing	about 30-45 min at room temperature
	Preheating the oven	190°C
	Cooking (in fan oven)	about 13-14 min at 165-170°C, vent open

Note: Each oven has its own characteristics. We suggest you take note of the cooking parameters that give the best results with your equipment.

Find all the chefs' advice on [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)



الورقة الفنية

## خبز الشوكولاتة الصغير 25 جرام زبدة ناعمة جاهزة للطهي مجمدة بريدور ليه سافوروكس

رمز المادة رمز EAN 32182  
EAN رمز (الكرتون) 03419280015272  
(الكيس)

بريدور 1905 العلامة التجارية رقم التسمية  
70 90 فرنسا الجمركية مكان الصنع

**معجنات لذيذة محضرة بوصفة غنية بالزبدة، لقوام ذائب وطعم حاد.**  
يجمع خبز شوكولاتة بريدور بين النكهات القوية للكاكاو الأصلي مع رقة المعجنات المنتفخة بالزبدة النقية، مقرمشة ثم تذوب. إنه مصدر للمتعة والانغماس والطاقة، فهو يرافق كل لحظات اليوم.

### الخصائص والتكوين

المنتج المجمد: الطول: 0.5 سم ± 6.0 سم  
العرض: 1.0 سم ± 4.0 سم  
الارتفاع: 0.5 سم ± 2.0 سم

المنتج المطبوخ: متوسط الوزن: 21  
(للعلم فقط) الطول: 7.0 سم ± 1.0 سم ± 5.5 سم  
العرض: 3.0 سم ± 1.0 سم  
ارتفاع:



اقتراح العرض

المكونات: دقيق القمح، زبدة ناعمة 20%، ماء، شوكولاتة 12% (سكر، كتلة الكاكاو، زبدة الكاكاو، مستحلب (ليسيثين الصويا)، نكهة الفانيليا الطبيعية)، خميرة، سكر، بيض، ملح، قمح الغلوتين، عوامل معالجة الدقيق (ألفا الأميليز، الهيميسيلولاز، حمض الأسكوربيك).  
يحتوي على: الغلوتين، البيض، الصويا، منتجات الألبان.  
قد يحتوي على: آثار مكسرات، آثار بذور السمسم.  
يتم تغيير طبيعة الإنزيمات الموجودة في المنتج المطبوخ وتعتبر مواد مساعدة في المعالجة؛ ولذلك لم تعد هناك حاجة للإعلان عنها في قائمة المكونات (تطبيقًا للوائح الاتحاد الأوروبي 1169/2011 و 1332/2008).

لا شيء الكائنات المعدلة وراثيا: التأيين: لا شيء  
مناسب للنباتيين: مناسب  
شهادة موافق للشريعة اليهودية: شهادة الحلال:  
(ص = نعم / ن = لا)

القيم الغذائية لكل 100 جرام	منتج مجمد	*AR %	المنتج المطبوخ	*AR %
الطاقة (كيلو جول) / (سعر حراري) (جم)	380 / 1590	% 19.0	451 / 1883	% 22.6
الدهون (جم)	13.0 20.0	% 28.6	15.0 24.0	% 34.3
منها الأحماض الدهنية المشبعة (ز)	2.8 12.0 42	% 65.0	3.3 14.0 49	% 75.0
الكربوهيدرات (جم)	0.89 6.7	% 16.2	1.10 8.0	% 18.9
لا تريح (ز)		% 13.3		% 15.6
الألياف الغذائية (جم)		% 11.2		% 13.2
البروتين (جم) (المح (جم))		% 13.4		% 16.0
		% 14.8		% 18.3

\* المدخول المرجعي لشخص بالغ نموذجي (8400 كيلو جول / 2000 سعرة حرارية)

الخصائص الميكروبيولوجية	القيم المستهدفة	التسامح	طرق التحليل
مجموع النباتات الهوائية المتوسطة الإشريكية القولونية السالمونيلا المكورات العنقودية الذهبية Bacillus cereus الليستيريا المستوحدة قوالب	cfu/g < 100,000 > 10 cfu/g غيابه في 25 جرام > T00 cfu/g < 100 cfu/g غيابه في 25 جرام > cfu/g 1,000	cfu/g < 1,000,000 > 100 cfu/g غيابه في 1,000 جرام > 25 cfu/g < 1,000 cfu/g غيابه في 25 جرام > cfu/g 10,000	ISO 48332 ISO 16649-2 AES 10/4-05/04 NF V08-057-1 AES 10/10-07/10 AES 10/3-09/00 ISO 21527-1

خبز الشوكولاتة الصغير 25 جرام زبدة ناعمة جاهزة  
للطهي مجمدة بريدور ليه سافوروكس

## التخزين والحفظ

الحد الأدنى لتاريخ الصلاحية: 270 يومًا (9 أشهر) من تاريخ التجميد المذكور على العبوة.  
لا تقم أبدًا بإعادة تجميد المنتج المذاب.  
يحفظ في الفريزر عند -18 درجة مئوية قبل الاستخدام.  
شروط التخزين:

\*




24 ساعة في الثلاجة

\*\*

3 أيام في خزانة التجميد بالثلاجة

\*\*\* في الفريزر عند -18 درجة مئوية: حتى الحد الأدنى لتاريخ الصلاحية الموضح على العبوة

## توصية لإعادة التنفيذ

	التنسيب على اللوحة (600 ×	24 وحدة لكل لوحة
	إزالة الجليد (400)	حوالي 30-45 دقيقة في درجة حرارة الغرفة
	تسخين الفرن	190 درجة مئوية
	الطبخ (في فرن جيد التهوية)	حوالي 13-14 دقيقة عند 165-170 درجة مئوية، في الهواء الطلق

ملحوظة: كل فرن له خصائصه الخاصة. نقتراح عليك أن تأخذ في الاعتبار معلمات الطهي التي تعطي أفضل النتائج مع أجهزتك.

ابحث عن جميع نصائح الطهاة على [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)