



CHAUSSON AUX POMMES LUNCH 40G BEURRE CHARENTES-POITOU AOP PRÊT- À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS



Code article	30227	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280001282	N° nomenclature douanière	1901 20 00
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France
Code EAN (pièce)	3419280109636		

Une marque de prestige au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Le chausson aux pommes Une Recette Lenôtre Professionnel offre une saveur unique, avec son délicieux fourrage réalisée avec de la compote de pommes et des pommes en cubes relevées par une touche de vanille.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	8.5 cm ± 0.5 cm
	Largeur	6.5 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	2.0 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : (à titre indicatif)	Poids moyen	34g
	Longueur	7.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**) 26%, pommes 19,5%, eau, purée de pommes 7,4%, sucre, dorure (**ŒUFS**), amidon de maïs, sel, gluten de **BLÉ**, jus concentré de citron, poudre de vanille 0,02%, émulsifiant (lécithine de tournesol), antioxydant (acide ascorbique).
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, soja, 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.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de pépin n'est pas exclue.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	Certification Kashar	N	O = oui
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	Certification Halal	O	N = non



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			D
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1403	561	1651	660	7,7 %	
Energie (kcal)	337	135	396	159	7,7 %	
Matières grasses (g)	22	8,7	26	10	14,3 %	
dont acides gras saturés (g)	15	6,0	18	7,1	34,5 %	
dont acide gras trans (g)	0,5	0,2	0,6	0,2		
Glucides (g)	30	12	36	14	5,4 %	
dont sucres (g)	8,8	3,5	10	4,1	4,5 %	
dont sucres ajoutés (g)	4,25	1,70	5,00	2,00		
Fibres alimentaires (g)	1,8	0,7	2,1	0,8	3,3 %	
Protéines (g)	3,8	1,5	4,5	1,8	3,5 %	
Sel (g)	0,87	0,35	1,0	0,41	6,7 %	
Sodium (g)	0,35	0,14	0,41	0,16	6,7 %	

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 40,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 34,0g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	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	< 1000 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 45-60 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	210°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 17-18 min à 195-200°C, four 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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette	EURO NIMP15 / 120x80 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	652,800 / 710,739 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	10,2 kg	Pièces / carton	255
Poids brut d'un carton	10,666 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	10,2 kg	Pièces / sachet	255
-----------------------	---------	-----------------	-----

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