



FICHE TECHNIQUE

PAIN CHOCOLAT 35g LUNCH UNE RECETTE LENÔTRE PRET A CUIRE SURGELE - BRIDOR



Code article **31776**
Code EAN (carton) **03419280012516**
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 90**
Lieu de fabrication **France**

Les Viennoiseries Une Recette Lenôtre Professionnel : le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Un pain au chocolat lunch exclusivement pur beurre, aux saveurs délicates et au feuilletage exceptionnel, associé aux saveurs intense du cacao d'origine.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 6.0 cm $\pm$ 0.5 cm
Largeur : 5.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 30g (à titre indicatif)
Longueur : 8.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Largeur : 6.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 4.5 cm $\pm$ 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, **BEURRE Charentes Poitou AOP 20%**, eau, chocolat 14% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (**lécithine de SOJA**), arôme naturel de vanille), sucre, levure, **LAIT entier en poudre**, sel, **GLUTEN de blé**, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), **OEUFS**.

Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers.

Peut contenir : traces de 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	Certifié Kashér : N	(O = oui / N = non)
Ionisation : néant	Convient aux végétariens : O	Certifié Halal : O	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1644 / 393	19.7 %	1880 / 450	22.5 %
Matières grasses (g)	21.0	30.0 %	24.0	34.3 %
dont acides gras saturés (g)	14.0	70.0 %	16.0	80.0 %
Glucides (g)	43	16.5 %	49	18.9 %
dont sucres (g)	14.0	15.6 %	17.0	18.9 %
Fibres alimentaires (g)	2.8	11.2 %	3.3	13.2 %
Protéines (g)	6.7	13.4 %	7.8	15.6 %
Sel (g)	0.88	14.7 %	1.00	16.7 %

*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	AES 10/4-05/04
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