



FICHE TECHNIQUE

**PAIN AUX RAISINS 30g LUNCH - Beurre
Charentes Poitou AOP - prêt à cuire surgelé
- BRIDOR - UNE RECETTE LENOTRE**



Code article	31290	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280009110	N° nomenclature douanière	1905 90 90
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

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

Un pain aux raisins lunch au cœur moelleux, aux délicieux raisins naturellement sucrés et macérés dans une crème pâtissière onctueuse.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé :

Longueur :	5.5 cm ± 1.0 cm
Largeur :	4.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur :	2.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit :

Poids moyen :	25g (à titre indicatif)
Longueur :	7.5 cm ± 1.0 cm
Largeur :	6.0 cm ± 1.0 cm
Hauteur :	2.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, BEURRE Charentes Poitou AOP 18%, raisins secs 13%, sucre, OEUFS, LAIT écrémé en poudre, levure, amidon modifié, poudre de LAIT riche en matières grasses, sel, colorants (riboflavine, E160ai (bêta-carotène)), arômes, GLUTEN de blé, stabilisants (diphosphate tétrasodique, sulfate de calcium), émulsifiant (lécithine de colza), gélifiant (alginate de sodium), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (hémicellulases, amylases).

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : traces de soja, 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 Kasher : 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)	1354 / 323	16.2 %	1603 / 383	19.2 %
Matières grasses (g)	16.0	22.9 %	19.0	27.1 %
dont acides gras saturés (g)	10.0	50.0 %	12.0	60.0 %
Glucides (g)	38	14.6 %	45	17.3 %
dont sucres (g)	17.0	18.9 %	20.0	22.2 %
Fibres alimentaires (g)	1.9	7.6 %	2.2	8.8 %
Protéines (g)	5.9	11.8 %	6.9	13.8 %
Sel (g)	0.61	10.2 %	0.72	12.0 %

*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