Fișă tehnică

**PAIN AU CHOCOLAT CU UNT FIN PRODUS CONGELAT GATA DE COACERE 75G BRIDOR LES SAVOUREUX**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Cod produs: | **31001** | Marca | **BRIDOR** |
| Cod EAN (cutie) | **3419280008045** | Număr de declarație vamală | **1905 90 70** |
| Cod EAN (pungă) |  | Produs în | **Franța** |

***Produsele delicioase de patiserie sunt realizate pe baza unei rețete bogate în unt pentru obținerea unei texturi moi și a unui gust intens.***

*Acest pain au chocolat îmbină gusturile intense de cacao pur cu subtilitatea unui foietaj cu unt pur: crocant în exterior, moale la interior. Poate fi servit la orice moment al zilei, pentru plăcere, ca un capriciu sau pentru valoarea sa energetică.*

# CARACTERISTICI ȘI COMPOZIȚIE

**În formă congelată:** Lungime 10.0 cm ± 1.0 cm

Lățime 6.5 cm ± 1.5 cm

Înălțime 3.5 cm ± 1.0 cm

**Produs copt:**

*(Informații orientative)*

Greutate medie 66g

Lungime 12.5 cm ± 1.5 cm

Lățime 9.0 cm ± 1.5 cm

Înălțime 5.0 cm ± 1.0 cm

*Sugestie de servire:*

|  |
| --- |
| Ingrediente: Făină de **GRÂU**, unt fin (**LAPTE**) 21%, apă, ciocolată 9% (zahăr, masă de cacao, unt de cacao, emulsifiant (lecitină din **SOIA**), aromă naturală de vanilie), drojdie, zahăr, **OUĂ**, sare, gluten din **GRÂU**, agenți de tratare a făinii (alfa-amilază, hemicelulază, acid ascorbic).Ouă de la găini crescute la sol.Pentru alergeni, inclusiv cereale care conțin gluten, verificați prezența ingredientelor menționate cu majuscule. Produsul poate conține urme de: semințe de susan, arahide.*Enzimele reprezintă auxiliare tehnologice iar prezența acestora nu trebuie raportată în produsele pentru coacere.* |
| OMG: nu există | Adecvat pentru consumul persoanelor vegane | N | Produs certificat kosher | N | Etichetă verde D |
| Tratament prin ionizare: fără | Adecvat pentru consumul persoanelor vegetariene | D | Produs certificat halal | D | *(D = da / N = nu)* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Valori nutriționale per 100g** | **În formă congelată:** | **Produs copt:** |
| **La 100g** | **Per porție\*\*** | **La 100g** | **Per porție\*\*\*** | **% DZR\* per porție** |
| Valoare energetică (kJ) | 1.565 | 1.174 | 1.778 | 1.174 | 15,6 % |
| Energie (kcal) | 374 | 281 | 425 | 281 | 15,7 % |
| Grăsimi (g) | 20 | 15 | 23 | 15 | 24,0 % |
| din care grăsimi saturate (g) | 13 | 9,6 | 15 | 9,6 | 53,7 % |
| din care acizi grași saturați (g) | 0,495 | 0,371 | 0,563 | 0,371 |  |
| Carbohidrați (g) | 40 | 30 | 46 | 30 | 13,1 % |
| din care zaharuri (g) | 10 | 7,6 | 12 | 7,6 | 9,5 % |
| Fibre (g) | 2,6 | 2 | 3 | 2 | 8,8 % |
| Proteine (g) | 7,3 | 5,5 | 8,3 | 5,5 | 12,3 % |
| Sare (g) | 0,91 | 0,68 | 1,0 | 0,68 | 12,8 % |
| Natriu (g) | 0,36 | 0,27 | 0,41 | 0,27 | 12,8 % |

\*Doza zilnică recomandată pentru un adult obișnuit (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Greutatea unei porții de produs congelat: 75.0g - \*\*\*Greutatea unei porții de produs copt: 66,0g

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Caracteristici microbiologice** | **Valori vizate** | **Marja de toleranță** | **Metode de analiză** |
| Numărătoarea de plăci aerobe | < 100,000 cfu/g | < 1 000 000 cfu/g | ISO 4833- 2 |
| Escherichia coli: | < 10 cfu/g | < 100 CFU/g | ISO 16649- 2 |
| Salmonella | absentă în 25 g | absentă în 25 g | AES 10/04-05/04 |
| Staphylococcus aureus | < 100 cfu/g | < 1 000 cfu/g | NF V08-057-1 |
| Bacillus cereus | < 100 cfu/g | < 1 000 cfu/g | AES 10/10-07/10 |
| Listeria monocytogenes: | absentă în 25 g | absentă în 25 g | AES 10/3-09/00 |
| Mucegaiuri | < 1,000 cfu/g | < 10 000 cfu/g | ISO 21527- 2 |

# Depozitare și termen de valabilitate

Termenul de valabilitate: 270 de zile (9 luni) de la data congelării rapide marcate pe ambalaj. A se păstra la temperaturi de minimum -18°C înainte de utilizare. A NU SE RECONGELA DUPĂ DEZGHEȚARE.

Condiții de depozitare:

24 ore în frigider

3 zile în compartimentul de congelare al frigiderului

in congelator la -18°C: până la expirarea termenului de valabilitate indicat pe ambalaj

Recomandări de păstrare după coacere:

La temperatura camerei pe parcursul a 24 de ore din motive organoleptice; 48 de ore din motive de siguranță alimentară. Termenul maxim de valabilitate după coacere este de 48 ore.

# Instrucțiuni de coacere

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Dispunere pe tavă (600 x 400) | 12 bucăți per tavă |
|  | Dezghețare | Aproximativ 3-45 min la temperatura camerei |
|  | Preîncălzire cuptor | 190°C |
|  | Coacere (în cuptor ventilat) | aproximativ 16-18 min la 165-170°C, ventilație deschisă |
|  | Răcire și păstrarea în continuare a produsului | pe tavă la temperatura camerei |

Notă: Fiecare cuptor în parte are propriile caracteristici. Vă sugerăm să țineți cont de toți parametrii care oferă cele mai bune rezultate pe parcursul procesului de coacere utilizând echipamentul de care dispuneți.

[***Puteți regăsi toate sfaturile de gătit la adresa www.bridordefrance.tv***](http://www.bridordefrance.tv/)

# AMBALARE:

*Paleți*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tip paleți/ Dimensiuni | EURO / 80x120 cm | Cutii/palet | 64 |
| Greutate netă/Greutate brută a paletului | 336,000 / 388,931 kg | Cutii/strat | 8 |
| Înălțime totală | 2110 mm | Straturi/Palet | 8 |

*Cutie*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dimensiuni exterioare (L x l x h) | 390x290x245 mm | Volume (m3) | 0,028 m³ |
| Greutatea netă a cutiei | 5,25 kg | Bucăți/cutie | 70 |
| Greutatea brută a cutiei | 5,637 kg | Pungi/cutie | 2 |

*Pungă*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Greutatea netă a pungii | 2.625 kg | Bucăți/pungă | 35 |

# INFORMAȚII SUPLIMENTARE /

N

Componente suplimentare prezente în cutie

# DATE DE CONTACT

*(D = da / N = nu)*

[Adresa: Departament clienți - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com/) e-mail: : exportsales@groupeleduff.com