



PAIN AUX FRUITS 180G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS



Code article	30894	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280007581	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.
Généreux en raisins, noisettes, abricots. Notes et saveurs d'abricots et de raisins.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	21.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	164g
	Longueur	20.5 cm ± 2.5 cm
	Largeur	5.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, raisins secs 13%, **NOISETTES** 13%, farine de **SEIGLE**, abricots secs 4%, levure, sel, farine de riz, gluten de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: lait, autres fruits à coque, graines de sésame, œufs

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

OGM : néant	Convient aux végétaliens <input type="radio"/>	certification Kasher N	(O = oui / N = non)
Ionisation : néant	Convient aux végétariens <input type="radio"/>	certification Halal <input type="radio"/>	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 330	15,8 %	1 446	17,2 %
Energie (kcal)	316	15,8 %	344	17,2 %
Matières grasses (g)	8,9	12,7 %	9,7	13,8 %
dont acides gras saturés (g)	0,7	3,6 %	0,8	3,9 %
dont acide gras trans (g)	0,00673		0,00734	
Glucides (g)	48	18,4 %	52	20,1 %
dont sucres (g)	12	13,5 %	13	14,7 %
Fibres alimentaires (g)	5,7		6,3	
Protéines (g)	8,2	16,5 %	9	18,0 %
Sel (g)	0,79	13,1 %	0,86	14,3 %
Sodium (g)	0,31		0,34	

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	BRD 07/11-12/05
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
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 mois) à partir de la date de congélation 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 pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaires.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 min à 180-190°C, porta fermé
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température

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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	345,600 / 404,285 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1950 mm	Couches / palette	12

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x150 mm	Volume (m3)	0,017 m ³
Poids net d'un carton	3,6 kg	Pièces / carton	20
Poids brut d'un carton	3,916 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	3,6 kg	Pièces / sachet	20
-----------------------	--------	-----------------	----

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.bridordefrance.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : : exportsales@groupeleduff.com