



FICHE TECHNIQUE

FINEDOR® OLIVES NOIRES ET THYM 50G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



Code article	31823	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280012790	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Une gamme de petits pains d'une grande finesse, scarifiés à la main, aux recettes exclusives imaginées par les Maîtres Boulangers de la Maison Lenôtre Paris.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 18.0 cm ± 2.0 cm
Largeur : 3.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 43g
(à titre indicatif) Longueur : 17.5 cm ± 2.0 cm
Largeur : 3.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, olives noires 15%, semoule de BLE dur, sel, GLUTEN de blé, levure, levure désactivée, thym 0,1%, farine de BLE malté, stabilisant (gluconate ferreux).

Contient : gluten.

Peut contenir : traces d'oeufs, traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, traces de graines de sésame.

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 congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	971 / 230	11.5 %	1108 / 262	13.1 %
Matières grasses (g)	2.7	3.9 %	3.1	4.4 %
dont acides gras saturés (g)	0.5	2.5 %	0.6	3.0 %
Glucides (g)	43	16.5 %	49	18.9 %
dont sucres (g)	0.8	0.9 %	0.9	1.0 %
Fibres alimentaires (g)	3.0	12.0 %	3.4	13.6 %
Protéines (g)	6.8	13.6 %	7.8	15.6 %
Sel (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

*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	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
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE

FINEDOR® OLIVES NOIRES ET THYM 50G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL





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 DECONGÈLE.**

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

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 6-8 min à 200-210°C, four fermé

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 / 80 x 120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	240.000 kg / 302 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1.93 m	Couches / palette	12

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	398 x 298 x 148 mm	Volume (m ³)	0.018
Poids net d'un carton	2.500 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	2.858 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	2.500 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	----------	-----------------	----

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