FICHE TECHNIQUE

PAIN POCHON 450g - précuit sur sole congelé - BRIDOR signé FREDERIC LALOS

Code article	**32993**	Marque	**BRIDOR**
Code EAN (carton)	**03419280020924**	N° nomenclature douanière	**1905 90 30**
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	**France**

BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS

Des pains d'excellence aux façonnages uniques, qui offrent des saveurs subtiles et parfaitement équilibrées.

Un pain avec un bel aspect rustique. Plié à la main. Pain de caractère sans acidité.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé :	Longueur :	18.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur :	18.0 cm ± 2.5 cm
	Hauteur :	8.0 cm ± 2.0 cm
Produit cuit :	Poids moyen :	430g
(à titre indicatif)	Longueur :	18.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur :	18.0 cm ± 2.5 cm
	Hauteur :	8.0 cm ± 2.0 cm

Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, eau, farine de sarrasin fermentée deshydratée (farine de sarrasin, eau), levain de BLE déshydraté (**farine de BLE**, eau), sel, levure, **GLUTEN de blé**, **farine de BLE** malté.

Contient : gluten.

Peut contenir : traces de fruits à coque, traces de graines de sésame.

OGM :	néant	Convient aux végétaliens :	O	Certifié Kasher :	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)	1024 / 241	12.1 %	1062 / 250	12.5 %
Matières grasses (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
dont acides gras saturés (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Glucides (g)	50	19.2 %	52	20.0 %
dont sucres (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Fibres alimentaires (g)	2.8	11.2 %	2.9	11.6 %
Protéines (g)	7.6	15.2 %	7.8	15.6 %
Sel (g)	1.40	23.3 %	1.40	23.3 %

**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

PAIN POCHON 450g - précuit sur sole congelé - BRIDOR signé FREDERIC LALOS

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 DECONGELE.***
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 16-18 min à 190-200°C, oura 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	32
Poids net / Poids brut d'une palette	230.400 kg / 283 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2.08 m	Couches / palette	8

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m^3)	0.055
Poids net d'un carton	7.200 kg	Pièces / carton	16
Poids brut d'un carton	7.965 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	7.200 kg	Pièces / sachet	16

Eléments 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