



FICHE TECHNIQUE

# PETIT PAIN DE SEIGLE 50G x 50 BRIDOR

## UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

### PRECUIT SUR SOLE CONGELE



Code article	<b>33994</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>03419280017672</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

### BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

*Des petits pains d'une grande finesse, aux recettes exclusives, imaginés par les Maîtres Boulangers de la Maison Lenôtre Paris.*

*Véritable petit pain de seigle avec 66% de farine de seigle moulue sur meule de pierre. Notes d'humus, de champignon, d'épices et d'abricot. Saveurs de miel et d'épices.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit congelé :** Longueur : 10.5 cm ± 1.5 cm  
 Largeur : 5.5 cm ± 1.0 cm  
 Hauteur : 3.5 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 46g (à titre informatif)  
 Longueur : 10.0 cm ± 1.5 cm  
 Largeur : 5.0 cm ± 1.0 cm  
 Hauteur : 3.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: eau, **farine de SEIGLE 35%**, **farine de BLE**, **GLUTEN de blé**, sel, levure, **LEVAIN**, **farine d'ORGE maltée**, huile de colza, **farine de BLE malté**.

Contient : gluten.

Peut contenir : traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, traces 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)	881 / 209	10.5 %	948 / 224	11.2 %
Matières grasses (g)	1.1	1.6 %	1.2	1.7 %
dont acides gras saturés (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Glucides (g)	39	15.0 %	42	16.2 %
dont sucres (g)	1.1	1.2 %	1.2	1.3 %
Fibres alimentaires (g)	7.1	28.4 %	7.6	30.4 %
Protéines (g)	7.1	14.2 %	7.6	15.2 %
Sel (g)	1.30	21.7 %	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



**PETIT PAIN DE SEIGLE 50G x 50 BRIDOR  
UNE RECETTE LENOTRE PROFESSIONNEL  
PRECUIT SUR SOLE CONGELE**

## 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 7-9 min à 190-200°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](http://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 288 x 148 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.017
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](http://www.bridordefrance.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)