



FICHE TECHNIQUE

PAIN AUX NOIX 400g - précuit sur sole congelé - BRIDOR signé FREDERIC LALOS



Code article	34234	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280024755	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

La Collection "Bridor signé Frédéric Lalos" : une gamme de pains d'excellence aux façonnages uniques, qui offrent des saveurs subtiles et parfaitement équilibrées.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 19.0 cm ± 2.0 cm
Largeur : 14.0 cm ± 1.5 cm
Hauteur : 5.0 cm ± 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 384g (à titre informatif)
Longueur : 18.5 cm ± 2.0 cm
Largeur : 13.5 cm ± 1.5 cm
Hauteur : 5.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, NOIX 19%, levain (farine de BLE, eau), farine de SEIGLE, sel, levure, GLUTEN de blé, farine d'ORGE maltée, farine de BLE malté.

Contient : gluten, fruits à coque.

Peut contenir : traces 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)	1377 / 329	16.5 %	1420 / 339	17.0 %
Matières grasses (g)	14.0	20.0 %	14.0	20.0 %
dont acides gras saturés (g)	1.5	7.5 %	1.6	8.0 %
Glucides (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
dont sucres (g)	2.5	2.8 %	2.6	2.9 %
Fibres alimentaires (g)	3.7	14.8 %	3.9	15.6 %
Protéines (g)	8.8	17.6 %	9.2	18.4 %
Sel (g)	1.10	18.3 %	1.10	18.3 %

*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 AUX NOIX 400g - 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 13-14 min à 180-190°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	32
Poids net / Poids brut d'une palette	320.000 kg / 372 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	10.000 kg	Pièces / carton	25
Poids brut d'un carton	10.765 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	10.000 kg	Pièces / sachet	25
-----------------------	-----------	-----------------	----

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