



FINEDOR® NATURE 45G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS
Petit pain



Code article	34530	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280026698	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	18.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	3.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	40g
	Longueur	18.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	3.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, sel, levure, gluten de **BLÉ**, levure désactivée, flocons de germe 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, graines de sésame, fruits à coque, 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 <input type="radio"/>	(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)	1 010	5,4 %	1 136	6,1 %
Energie (kcal)	238	5,3 %	268	6,0 %
Matières grasses (g)	0,5	0,0 %	0,6	0,4 %
dont acides gras saturés (g)	0,1	0,0 %	0,2	0,5 %
dont acide gras trans (g)	0		0	
Glucides (g)	48	8,5 %	54	9,3 %
dont sucres (g)	0,9	0,0 %	1	0,5 %
Fibres alimentaires (g)	2,8		3,2	
Protéines (g)	9	8,0 %	10	9,0 %
Sel (g)	1,6	12,0 %	1,8	13,5 %
Sodium (g)	0,64		0,71	

*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 : 450 jours (15 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 6-8 min à 200-210°C, porta fermé
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante

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	56
Poids net / Poids brut d'une palette	226,800 / 275,571 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1865 mm	Couches / palette	7

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m ³
Poids net d'un carton	4,05 kg	Pièces / carton	90
Poids brut d'un carton	4,425 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	4,05 kg	Pièces / sachet	90
-----------------------	---------	-----------------	----

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