

# BAGUETTE DE CAMPAGNE 280G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES ESSENTIELS

Pain

Code article	<b>34792</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280027930</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Des pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.  
Une baguette sur base de farines de blé et de seigle et levain Bridor. Fabriquée avec de la farine de blé Label Rouge.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	55.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	252g
	Longueur	54.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ** « Label Rouge » 45%, eau, levain (farine de **BLÉ** « Label Rouge », eau), farine de **SEIGLE**, sel, gluten de **BLÉ**, levure, farine d'**ORGE** maltée, farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

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	O	certification Kasher	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 046	314	1 162	314	4,1 %
Energie (kcal)	247	74	274	74	4,1 %
Matières grasses (g)	0,6	0	0,7	0	0,0 %
dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	50	15	55	15	6,3 %
dont sucres (g)	1,3	0	1,4	0	0,0 %
Fibres alimentaires (g)	3,4	1	3,8	1	4,5 %
Protéines (g)	8,6	2,6	9,6	2,6	5,7 %
Sel (g)	1,5	0,44	1,6	0,44	8,1 %
Sodium (g)	0,59	0,18	0,65	0,18	8,1 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 30,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 27,0g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 4833-2
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 : 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 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 48 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 12-14 min à 190-200°C, oura 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.bridorfrance.tv](http://www.bridorfrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	224,000 / 273,4 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	590x390x240 mm	Volume (m3)	0,055 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	7 kg	Pièces / carton	25
Poids brut d'un carton	7,664 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	7 kg	Pièces / sachet	25
-----------------------	------	-----------------	----

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.bridor.com](http://www.bridor.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)