



PETIT PAIN RECTANGLE NATURE 55G AVEC FARINE DE BLE LABEL ROUGE PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR LES ESSENTIELS

Code article	34922	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280028838	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Des pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.

Une recette blanche classique aux saveurs équilibrées et à la mie légèrement crème. Utilisation d'une pâte fermentée pour donner plus de goût.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 12.0 cm ± 1.5 cm
Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 50g (à titre informatif)
Longueur : 11.5 cm ± 1.5 cm
Largeur : 5.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE « Label Rouge » 59%, eau, sel, levure, **GLUTEN de blé**, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten.

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

OGM : néant	Convient aux végétaliens : O	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)	1035 / 244	12.2 %	1120 / 264	13.2 %
Matières grasses (g)	0.6	0.9 %	0.7	1.0 %
dont acides gras saturés (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Glucides (g)	50	19.2 %	54	20.8 %
dont sucres (g)	1.3	1.4 %	1.4	1.6 %
Fibres alimentaires (g)	2.7	10.8 %	2.9	11.6 %
Protéines (g)	8.3	16.6 %	9.0	18.0 %
Sel (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

*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



PETIT PAIN RECTANGLE NATURE 55G AVEC FARINE DE BLE LABEL ROUGE PRECUI SUR SOLE CONGELE BRIDOR LES ESSENTIELS

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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	246.400 kg / 299 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	7.700 kg	Pièces / carton	140
Poids brut d'un carton	8.462 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	7.700 kg	Pièces / sachet	140
-----------------------	----------	-----------------	-----

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