



**PETIT PAIN RECTANGLE RUSTIQUE AUX  
GRAINES 55G PRÉCUIT SUR SOLE  
CONGELÉ BRIDOR LES ESSENTIELS**  
Petit pain

Code article	<b>34971</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280029200</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.*

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	12.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	52g
	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 **BLÉ** « Label Rouge », eau, graines de tournesol 3%, graines de **SÉSAME** 3%, farine de **SEIGLE** 2%, graines de lin jaune 2%, flocons d'**AVOINE** 2%, sel, levure, gluten de **BLÉ**, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), 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, 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	Clean Label	O
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O		(O = oui / N = non)

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 200	660	1 276	660	8,3 %
Energie (kcal)	284	156	303	156	8,3 %
Matières grasses (g)	5,4	3	5,7	3	4,5 %
dont acides gras saturés (g)	0,8	0	0,9	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	47	26	50	26	10,4 %
dont sucres (g)	1,3	0,7	1,4	0,7	0,9 %
Fibres alimentaires (g)	4,1	2,2	4,3	2,2	9,5 %
Protéines (g)	9,9	5,4	11	5,4	11,5 %
Sel (g)	1,2	0,69	1,3	0,69	12,1 %
Sodium (g)	0,50	0,27	0,53	0,27	12,1 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 55,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 51,7g

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	AES 10/04-05/04
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

## 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 24 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 7-9 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 / 80x120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	246,400 / 295,8 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	7,7 kg	Pièces / carton	140
Poids brut d'un carton	8,364 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	7,7 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.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)