



FICHE TECHNIQUE

# BAGUETTINE PAVOT 140G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES ESSENTIELS

Code article	<b>35021</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>03419280029415</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.*

*Baguettine avec un topping de graines de pavot bleu pour plus de croustillance, utilisation de pâte fermentée pour plus de goût.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit congelé :** Longueur : 27.0 cm ± 2.5 cm  
Largeur : 6.5 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 130g (à titre informatif)  
Longueur : 26.5 cm ± 2.5 cm  
Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm



*Suggestion de présentation*

Ingrédients: **farine de BLE** « Label Rouge » 58%, eau, Finition (graines de pavot 3%), 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 : N

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1065 / 252	12.6 %	1152 / 272	13.6 %
Matières grasses (g)	2.1	3.0 %	2.3	3.3 %
dont acides gras saturés (g)	0.3	1.5 %	0.4	2.0 %
Glucides (g)	48	18.5 %	52	20.0 %
dont sucres (g)	1.3	1.4 %	1.4	1.6 %
Fibres alimentaires (g)	3.3	13.2 %	3.5	14.0 %
Protéines (g)	8.5	17.0 %	9.1	18.2 %
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 aérobique 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

# BAGUETTINE PAVOT 140G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ 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 10 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	224.000 kg / 276 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 <sup>3</sup> )	0.055
Poids net d'un carton	7.000 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	7.750 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	7.000 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	----------	-----------------	----

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](http://www.bridordefrance.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)