



FICHE TECHNIQUE

**MADELEINE SANS GLUTEN 30G CUIT
CONGELE BRIDOR**

Code article **35430**
Code EAN (carton) **03419280031746**
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 70**
Lieu de fabrication **France**

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Longueur : 7.5 cm ± 0.5 cm

Largeur : 4.8 cm ± 0.5 cm

Hauteur : 3.7 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **OEUFs**, **BEURRE**, sucre, farine de riz, farine de riz complet, fécule de pomme de terre, amidon de maïs, farine de millet, poudres à lever (bicarbonate de sodium, diphosphate disodique), épaississant (gomme xanthane), sous-produit de vanille.

Contient : oeufs, produits laitiers.

OGM : néant Convient aux végétaliens : N Certifié Kasher : N (O = oui / N = non)
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : O

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1892 / 453	22.7 %
Matières grasses (g)	26.0	37.1 %
dont acides gras saturés (g)	16.0	80.0 %
Glucides (g)	48	18.5 %
dont sucres (g)	26.0	28.9 %
Fibres alimentaires (g)	0.8	3.2 %
Protéines (g)	6.3	12.6 %
Sel (g)	0.45	7.5 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flora 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

MADELEINE SANS GLUTEN 30G CUIT CONGELE BRIDOR

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

Sortir le produit du congélateur et le remettre en œuvre **directement dans l'emballage.**



Cuisson (au four traditionnel,
hors four à gaz ou four à sole)

environ 8-10 min à 160°C.

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	96
Poids net / Poids brut d'une palette	144.000 kg / 209 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1.70 m	Couches / palette	12

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	401 x 301 x 129 mm	Volume (m³)	0.026
Poids net d'un carton	1.500 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	1.884 kg	Sachets / carton	50

Sachet

Poids net d'un sachet	0.030 kg	Pièces / sachet	1
-----------------------	----------	-----------------	---

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