



FICHE TECHNIQUE

SO MOELLEUX NATURE 140G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR GAMME EVASION

Pain sandwich

Code article	36100	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280036116	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Une gamme pour découvrir de nouveaux horizons boulangers.

Des pains sandwichs qui associent le visuel d'un pain traditionnel français avec leurs grignes et leur finition légèrement farinée.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 26.0 cm ± 2.0 cm
Largeur : 7.0 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 3.5 cm ± 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 136g
(à titre indicatif) Longueur : 25.5 cm ± 2.0 cm
Largeur : 6.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 3.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, eau, huile de colza, levure, sucre, sel, **GLUTEN de blé**, **farine de BLE** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten.

Peut contenir : traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, traces de graines de sésame.

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*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1130 / 267	13.4 %	1155 / 273	13.7 %
Matières grasses (g)	3.7	5.3 %	3.8	5.4 %
dont acides gras saturés (g)	0.5	2.5 %	0.5	2.5 %
Glucides (g)	49	18.9 %	50	19.2 %
dont sucres (g)	3.1	3.4 %	3.2	3.6 %
Fibres alimentaires (g)	2.6	10.4 %	2.7	10.8 %
Protéines (g)	8.2	16.4 %	8.4	16.8 %
Sel (g)	1.40	23.3 %	1.40	23.3 %

*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

SO MOELLEUX NATURE 140G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR GAMME EVASION

Pain sandwich

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 540 jours (18 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 DECONGELÉ.**

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 5-7 min à 180°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	206.080 kg / 263 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	6.440 kg	Pièces / carton	46
Poids brut d'un carton	7.202 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	6.440 kg	Pièces / sachet	46
-----------------------	----------	-----------------	----

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
Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com
Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com