

# PAIN SANDWICH BRIOCHE 130G CUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR SO MOELLEUX

Code article Code EAN (carton) Code EAN (sachet) 36110 03419280036215 Marque N° nomenclature douanière Lieu de fabrication BRIDOR 1905 90 30 France

Une gamme pour découvrir de nouveaux horizons boulangers.

Une véritable alternative au viennois avec une forme plus large pour plus de facilité à garnir et avec 3 grignes, comme une baguettine traditionnelle, pour rompre avec le visuel standardisé du viennois.

# CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Largeur:  $22.5 \text{ cm} \pm 2.0 \text{ cm}$ Largeur:  $6.5 \text{ cm} \pm 1.0 \text{ cm}$ Hauteur:  $4.0 \text{ cm} \pm 1.0 \text{ cm}$ 



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, eau, sucre, **OEUFS**, huile de colza, **LAIT en poudre**, levure, sel, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), **GLUTEN de blé**, colorant (bêta-carotène), **farine de BLE** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient: gluten, oeufs, produits laitiers.

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

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	
Energie (kJ) / (kcal)	1242 / 294	14.7 %	
Matières grasses (g)	6.0	8.6 %	
dont acides gras saturés (g)	1.7	8.5 %	
Glucides (g)	50	19.2 %	
dont sucres (g)	7.1	7.9 %	
Fibres alimentaires (g)	2.5	10.0 %	
Protéines (g)	8.8	17.6 %	
Sel (g)	1.30	21.7 %	

<sup>\*</sup>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

## 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 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 du rabilité minimale indiquée sur l'emballage

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

Décongélation	environ 45 min à température ambiante
---------------	---------------------------------------

### CONDITIONNEMENT

#### **Palette**

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	183.040 kg / 235 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2.08 m	Couches / palette	8

#### Carton

Dimensions externes (L x I x h)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m³)	0.055
Poids net d'un carton	5.720 kg	Pièces / carton	44
Poids brut d'un carton	6.482 kg	Sachets / carton	1

#### Sachet

Poids net d'un sachet	5.720 kg	Pièces / sachet	44
-----------------------	----------	-----------------	----

# 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