FICHE TECHNIQUE

FINEDOR® GRAINES ANCIENNES 50G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS

Petit pain

Code article	**36768**	Marque	**BRIDOR**
Code EAN (carton)	**3419280041356**	N° nomenclature douanière	**1905 90 30**
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	**France**

Le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	18.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	3.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : *(à titre indicatif)*	Poids moyen	46g
	Longueur	17.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	3.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	2.5 cm ± 0.5 cm

Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, levain (farine de **BLÉ** d'épeautre, eau), graines de tournesol 3%, graines de chia 2%, graines d'amarante, graines de quinoa rouge 2%, graines de millet 2%, sel, levure, gluten de **BLÉ**, levure désactivée, farine de **BLÉ** malté.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: lait, graines de sésame, 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)	1 159	579	1 259	579	7,4 %
Energie (kcal)	274	137	298	137	7,4 %
Matières grasses (g)	3,7	1,9	4	1,9	2,9 %
dont acides gras saturés (g)	0,5	0,3	0,6	0,3	1,4 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	48	24	52	24	10,0 %
dont sucres (g)	1,7	0,9	1,9	0,9	1,0 %
Fibres alimentaires (g)	4,9	2,4	5,3	2,4	10,5 %
Protéines (g)	9,8	4,9	11	4,9	10,6 %
Sel (g)	1,1	0,53	1,1	0,53	9,5 %
Sodium (g)	0,42	0,21	0,46	0,21	9,5 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids dune portion de produit surgelé : 50,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 46,0g

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 : 450 jours (15 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 6-8 min à 200-210°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.bridordefrance.tv

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	240,000 / 298,685 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1950 mm	Couches / palette	12

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x150 mm	Volume (m3)	0,017 m³
Poids net d'un carton	2,5 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	2,816 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	2,5 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
Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com
Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com