



# B'BREAK 2 OLIVES ET ROMARIN 70G CUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMANDS

Petit Pain 2 Olives et Romarin

Code article	<b>37393</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280045408</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Des pains gourmands agrémentés d'inclusions, issus du savoir-faire boulanger français. L'inconditionnel tout au long de l'année. Un mélange généreux (30%) d'olives vertes et olives noires. Une pointe de romarin et une touche d'huile d'olive vierge extra pour ré-hausser le tout.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	19.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	4.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, olives noires 15%, olives vertes 15%, huile d'olive, sel, levure, gluten de **BLÉ**, romarin 0,2%, correcteur d'acidité (acide citrique), farine de **BLÉ** malté, stabilisant (gluconate de fer).

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.*

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de noyau n'est pas exclue.

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		
	Pour 100g	Par portion**	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 023	716	8,5 %
Energie (kcal)	243	170	8,5 %
Matières grasses (g)	7,6	5,3	7,6 %
dont acides gras saturés (g)	1,2	0,8	4,2 %
dont acide gras trans (g)	0	0	
Glucides (g)	35	25	9,5 %
dont sucres (g)	0,6	< 0,5	0,5 %
Fibres alimentaires (g)	3,2	2,2	8,9 %
Protéines (g)	7,1	5	10,0 %
Sel (g)	1,9	1,4	22,6 %
Sodium (g)	0,77	0,54	22,6 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 70,0g

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 : 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 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 décongélation :

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 45 min à température ambiante
		Pour plus de croustillance, vous pouvez repassez les produits au four en suivant les indications suivantes :
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 2-3 min à 180°C, oua 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	268,800 / 327,485 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 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	2,8 kg	Pièces / carton	40
Poids brut d'un carton	3,116 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	2,8 kg	Pièces / sachet	40
-----------------------	--------	-----------------	----

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](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)