



**PETIT PAIN FIGUES 55G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMANDS**

Code article	<b>37453</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280045736</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Des pains gourmands agrémentés d'inclusions, issus du savoir-faire boulanger français.  
Un pain généreux en gros morceaux de figues. Saveur intense de figue sur fond de seigle.*

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	8.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	5.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	53g
	Longueur	8.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	5.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 0.5 cm



*Suggestion de présentation*

**Ingrédients :** farine de **BLÉ**, eau, figues séchées 12%, farine de **SEIGLE**, sel, levure, gluten de **BLÉ**, farine de riz, 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 <input type="radio"/>	certification Kasher <b>N</b>	<i>(O = oui / N = non)</i>
Ionisation : néant	Convient aux végétariens <input type="radio"/>	certification Halal <input type="radio"/>	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 076	12,8 %	1 116	13,3 %
Energie (kcal)	254	12,7 %	263	13,2 %
Matières grasses (g)	0,6	0,8 %	0,6	0,9 %
dont acides gras saturés (g)	0,1	0,7 %	0,1	0,7 %
dont acide gras trans (g)	0		0	
Glucides (g)	52	20,1 %	54	20,7 %
dont sucres (g)	7,6	8,4 %	7,8	8,7 %
Fibres alimentaires (g)	3,6		3,7	
Protéines (g)	8,3	16,7 %	8,6	17,2 %
Sel (g)	1,4	24,1 %	1,5	24,8 %
Sodium (g)	0,58		0,59	

\*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	BRD 07/11-12/05
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 cuisson :

A température ambiante pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaires.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

---

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 7-9 min à 190-200°C, porta fermé
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température

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	64
Poids net / Poids brut d'une palette	264,000 / 317,379 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2110 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	4,125 kg	Pièces / carton	75
Poids brut d'un carton	4,519 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	4,125 kg	Pièces / sachet	75
-----------------------	----------	-----------------	----

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)