



MIX PETIT PAIN RECTANGLE 55G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES ESSENTIELS

Code article	37551	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280046580	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Des pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.

Un mix attractif pour apporter de la variété. Des petits pains sur base de pâte fermentée avec une dose de levure faible pour une fermentation naturelle qui permet d'offrir des notes aromatiques plus riches. Des petits pains fabriqués avec de la farine de blé Label Rouge.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

- 40 Petit Pain Nature 55g
- 40 Petit Pain Multigrains 55g
- 40 Petit Pain Rustique aux graines 55g



Suggestion de présentation

Ingrédients : **Petit Pain Nature:** farine de **BLÉ** « Label Rouge », eau, sel, levure, gluten de **BLÉ**, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).
Petit Pain Multigrains: farine de **BLÉ** « Label Rouge », eau, finition 4% (graines de **SÉSAME**, graines de pavot), graines de tournesol 2,7%, graines de millet 1,9%, graines de pavot 1,9%, graines de lin brun 1,1%, graines de lin jaune 1,1%, sel, gluten de **BLÉ**, levure, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).
Petit Pain Rustique aux graines: farine de **BLÉ** « Label Rouge », eau, graines de tournesol 3,4%, graines de **SÉSAME** 2,6%, farine de **SEIGLE** 2,4%, graines de lin jaune 1,7%, flocons d'**AVOINE** 1,7%, sel, levure, gluten de **BLÉ**, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

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

Peut contenir des traces de: lait, 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	N		(O = oui / N = non)

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Mix Surgelé	Mix Cuit	% AR* par portion** de mix cuit
Energie (kJ)	1 140	1 226	8,0 %
Energie (kcal)	270	290	7,9 %
Matières grasses (g)	4,1	4,5	3,5 %
dont acides gras saturés (g)	0,6	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,0 %
Glucides (g)	47	50	10,6 %
dont sucres (g)	1,3	1,4	0,9 %
Fibres alimentaires (g)	3,7	4	8,7 %
Protéines (g)	9,4	10	11,1 %
Sel (g)	1,2	1,3	12,2 %
Sodium (g)	0,50	0,53	12,2 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)- **Poids d'une portion de produit cuit : 51,1g

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit surgelé	Petit Pain Multigrains 55g	Petit Pain Nature 55g	Petit Pain Rustique aux graines 55g
Energie (kJ)	1 193	1 037	1 200
Energie (kcal)	283	244	284
Matières grasses (g)	6,5	0,6	5,4
dont acides gras saturés (g)	0,9	0,2	0,8
dont acide gras trans (g)	0	0	0
Glucides (g)	44	50	47
dont sucres (g)	1,3	1,3	1,3
Fibres alimentaires (g)	4,3	2,7	4,1
Protéines (g)	10	8,4	9,9
Sel (g)	1,1	1,4	1,2
Sodium (g)	0,44	0,55	0,50

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 7-9 min à 190-200°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	32
Poids net / Poids brut d'une palette	211,200 / 261,997 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	590x390x240 mm	Volume (m3)	0,055 m ³
Poids net d'un carton	6,6 kg	Pièces / carton	120
Poids brut d'un carton	7,308 kg	Sachets / carton	3

Sachet

Petit Pain Nature 55g	Poids net d'un sachet	2,200 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	40
Petit Pain Multigrains 55g	Poids net d'un sachet	2,200 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	40
Petit Pain Rustique aux graines 55g	Poids net d'un sachet	2,200 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	40

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.bridor.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com