



# PETIT PAIN CARACTÈRE 50G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

Code article	<b>37627</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280047211</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Une collection de pains rustiques inspirés du savoir-faire boulanger français et offrant une belle palette organoléptique: goût intense, formes et finitions complexes.*  
*Un mélange exclusif Bridor : Farine de Gaude et Farine de Blé. Levain de blé. Un topping léger et original : semoule de blé dur fine.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	11.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	45g
	Longueur	10.5 cm ± 2.5 cm
	Largeur	5.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, levain (farine de **BLÉ**, eau), finition (semoule de **BLÉ** dur), farine de maïs torréfié, sel, levure, gluten de **BLÉ**, 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, 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	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 036	518	1 151	518	6,8 %
Energie (kcal)	244	122	271	122	6,7 %
Matières grasses (g)	0,8	0	0,9	0	0,0 %
dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	50	25	55	25	10,5 %
dont sucres (g)	1,1	0,5	1,2	0,5	0,6 %
Fibres alimentaires (g)	2,5	1,3	2,8	1,3	5,5 %
Protéines (g)	8	4	8,8	4	8,8 %
Sel (g)	1,2	0,58	1,3	0,58	10,6 %
Sodium (g)	0,46	0,23	0,51	0,23	10,6 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 50,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 45,0g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 10 000 ufc/g	< 100 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté 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 21527-2

## 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.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	208,000 / 260,547 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Poids net d'un carton	3,25 kg	Pièces / carton	65
Poids brut d'un carton	3,631 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	3,25 kg	Pièces / sachet	65
-----------------------	---------	-----------------	----

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](http://www.bridor.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)