



PETIT PAIN CÉRÉALES ET GRAINES 50G
PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR
LES GOURMETS
 Pain

Code article	37628	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280047228	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

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 de Farine de Blé et Farine d'Epeautre. Levain unique de céréales sur base de farine de blé pour un goût inédit de graines germées et une texture de graines originale, plus moelleuse. Une pointe de malt de blé pour une mie légèrement colorée. Léger farinage pour un look rustique.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	11.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	47g
	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 aux céréales 13% (farine de **BLÉ**, eau, graines de tournesol 1,2%, graines de quinoa blanc 0,7%, graines de chia 0,7%, graines d'amarante 0,7%, graines de millet 0,7%), graines de **SÉSAME** 4%, farine de **BLÉ** d'épeautre, sel, graines de **SÉSAME** noir 0,7%, levure, flocons d'**AVOINE** 0,7%, graines de sarrasin 0,4%, gluten de **BLÉ**, farine d'**ORGE** maltée, 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	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)	1 117	558	1 188	558	7,0 %
Energie (kcal)	265	132	281	132	7,0 %
Matières grasses (g)	4,8	2,4	5,1	2,4	3,6 %
dont acides gras saturés (g)	0,7	0	0,7	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	45	22	48	22	9,1 %
dont sucres (g)	1	0	1,1	0	0,0 %
Fibres alimentaires (g)	3,3	1,7	3,5	1,7	7,0 %
Protéines (g)	8,7	4,4	9,3	4,4	9,2 %
Sel (g)	1,2	0,61	1,3	0,61	10,8 %
Sodium (g)	0,49	0,24	0,52	0,24	10,8 %

*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 : 47,0g

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, four 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

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 m ³
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
-----------------------	---------	-----------------	----

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.bridor.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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