



**BAGUETTINE SEIGLE ET CÉRÉALES 120G**  
**PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR**  
**LES GOURMETS**  
 Pain

Code article	<b>38288</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280054455</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Des pains de caractère, travaillés spécifiquement pour proposer une expérience inspirée de l'univers artisanal. Une baguettine façonnée aux allures artisanales adaptée à une multitude d'utilisations. Sa recette composée de farine de seigle, farine d'orge maltée et de blé malté rend sa mie sombre et moelleuse. Le mélange de 6 graines qui la compose rend son goût unique et sa texture croquante.*

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	25.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 1.0 cm
<b>Produit Cuit :</b> <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	108g
	Longueur	24.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	5.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, farine de **SEIGLE** 9%, levain 5% (farine de **BLÉ**, eau), graines de tournesol 4%, finition 3% (graines de quinoa blanc, graines de pavot, graines de lin jaune), graines de millet 2,5%, graines de pavot 2,5%, graines de lin brun 1,4%, graines de lin jaune 1,4%, farine d'**ORGE** maltée, levain de **BLÉ** déshydraté, sel, levure, levain déshydraté de **BLÉ** (farine de sarrasin fermentée déshydratée (farine de sarrasin, levain (farine de **BLÉ**, eau)), levain de **BLÉ** dévitalisé déshydraté (farine de **BLÉ**, levain (farine de **BLÉ**, eau))), gluten de **BLÉ**, levure désactivée, 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	Clean Label	O
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N		(O = oui / N = non)

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 202	1 442	1 335	1 433	18,9 %
Energie (kcal)	285	342	317	340	18,8 %
Matières grasses (g)	6,3	7,5	7	7,5	11,8 %
dont acides gras saturés (g)	0,8	0,9	0,8	0,9	5,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	44	52	49	53	22,2 %
dont sucres (g)	1,2	1,5	1,4	1,4	1,8 %
Fibres alimentaires (g)	6,3	7,6	7	7	33,3 %
Protéines (g)	10	12	12	12	27,5 %
Sel (g)	0,87	1,0	0,97	1,0	19,2 %
Sodium (g)	0,35	0,42	0,39	0,42	19,2 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 120,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 108,0g

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 : 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 10-12 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	192,000 / 241,4 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 <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	6 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	6,664 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	6 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	------	-----------------	----

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)