



**PETITE BOULE ESPRIT NORDIQUE 60G  
PRÉCUIT CONGELÉ BRIDOR UNE RECETTE  
LENÔTRE PROFESSIONNELS**  
Pain



Code article	<b>39040</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280062146</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 70</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.*

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	10.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	5.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 1.0 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	58g
	Longueur	10.0 cm ± 1.5 cm
	Longueur	5.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



*Suggestion de présentation*

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, farine de **SEIGLE**, graines de tournesol 4%, graines de millet 3%, graines de pavot 3%, graines de lin brun 2%, graines de lin jaune 2%, levure, levain de **BLÉ** déshydraté, farine d'**ORGE** maltée, sel, gluten 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)), 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)	1 247	748	1 285	748	9,2 %
Energie (kcal)	296	177	305	177	9,1 %
Matières grasses (g)	5,8	3,5	6	3,5	5,1 %
dont acides gras saturés (g)	0,7	0,4	0,7	0,4	2,2 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	47	28	49	28	11,2 %
dont sucres (g)	1,2	0,7	1,2	0,7	0,8 %
Fibres alimentaires (g)	5,8	3,5	5,9	3,5	14,2 %
Protéines (g)	11	6,6	11	6,6	13,6 %
Sel (g)	1,0	0,62	1,1	0,62	10,7 %
Sodium (g)	0,41	0,25	0,43	0,25	10,7 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 60,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 58,2g

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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	249,600 / 302,979 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	3,9 kg	Pièces / carton	65
Poids brut d'un carton	4,294 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	3,9 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.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)