



# PAIN AU MAÏS 300G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMANDS

Pain

Code article	40495	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280077461	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Des pains très gourmands inspirés du savoir-faire boulanger français qui se distinguent par leurs généreuses inclusions sucrées ou salées.*

*Le pain maïs est fabriqué à partir de farine de maïs et une touche de curcuma. Il est recouvert de semoule de maïs pour un léger croquant.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	24.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	9.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	5.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, farine de maïs 14%, graines de tournesol 9,1%, semoule de maïs 1,5%, levure, sel, gluten de **BLÉ**, curcuma 0,07%, 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 et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits, selon la réglementation CE N°1333/2008.*

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)	1 190	357	1 266	357	4,5 %
Energie (kcal)	282	85	300	85	4,5 %
Matières grasses (g)	6,4	1,9	6,8	1,9	2,9 %
dont acides gras saturés (g)	0,8	0	0,8	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	46	14	49	14	5,6 %
dont sucres (g)	1,2	0	1,2	0	0,0 %
Fibres alimentaires (g)	2,9	0,9	3,1	0,9	3,7 %
Protéines (g)	8,7	2,6	9,2	2,6	5,5 %
Sel (g)	1,1	0,33	1,2	0,33	5,8 %
Sodium (g)	0,44	0,13	0,47	0,13	5,8 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 30,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 28,2g

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 48 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 11-13 min à 190-200°C, oura fermé.
	Refroidissement et ressauage 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	32
Poids net / Poids brut d'une palette	288,000 / 337,4 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	9 kg	Pièces / carton	30
Poids brut d'un carton	9,664 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	9 kg	Pièces / sachet	30
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)