



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

Pain

Code article	41010	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280082465	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.

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

Produit Surgelé :	Longueur	25.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 1.0 cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	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), finition 3% (graines de **SÉSAME**, graines de pavot, graines de lin jaune), graines de tournesol 3%, graines de pavot 2%, graines de millet 2%, graines de **SÉSAME** 2%, graines de lin jaune 1,1%, graines de lin brun 1,1%, farine d'**ORGE** maltée, levain de **BLÉ** dévitalisé 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, 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)	1 204	1 445	1 338	1 445	18,9 %
Energie (kcal)	286	343	318	343	18,9 %
Matières grasses (g)	7,4	8,9	8,3	8,9	14,0 %
dont acides gras saturés (g)	0,9	1,1	1,1	1,1	6,3 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	42	50	47	50	21,3 %
dont sucres (g)	1,2	1,5	1,4	1,5	1,8 %
Fibres alimentaires (g)	6,2	7,5	6,9	7,5	32,9 %
Protéines (g)	9,8	12	11	12	25,8 %
Sel (g)	0,89	1,1	0,98	1,1	19,5 %
Sodium (g)	0,35	0,43	0,39	0,43	19,5 %

*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	< 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 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.bridor.com

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	230,400 / 279,8 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 ³
Poids net d'un carton	7,2 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	7,864 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	7,2 kg	Pièces / sachet	60
-----------------------	--------	-----------------	----

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