



# TRIANGLE VOLLKORN 750G PRÉCUIT CONGELÉ BRIDOR LES EVASIONS

Pain

Code article	<b>41289</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280085718</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>Allemagne</b>

*Quand le savoir-faire boulanger français s'inspire des tendances d'ici ou d'ailleurs, pour nous offrir des produits aux recettes originales et savoureuses.*

*Une recette complexe et riche en graines travaillée en suivant le savoir-faire de la tradition boulangère allemande.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	20.8 cm ± 1.0 cm
	Largeur	10.5 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	10.5 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	728g
	Longueur	20.8 cm ± 1.0 cm
	Largeur	10.5 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	10.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : eau, farine de **SEIGLE** complète, semoule de **SEIGLE** complet, graines de tournesol 10%, graines de lin 6%, graines de **SÉSAME** 3,9%, sirop de sucre, levure, sel, farine de **SEIGLE**, vinaigre, levain de **SEIGLE** déshydraté, extrait de malt (**SEIGLE**, **ORGE**), farine de **SEIGLE** complète gélatinisée, acidifiant (acide lactique), farine de malt de **SEIGLE**, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), farine de **BLÉ**, levain (farine de **SEIGLE**, eau, ferments).

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: lait, œufs.

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.*

OGM : néant	Convient aux végétaliens	N	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)	1 170	351	1 206	351	4,3 %
Energie (kcal)	280	84	288	84	4,3 %
Matières grasses (g)	11	3,3	11	3,3	4,9 %
dont acides gras saturés (g)	1,3	0	1,3	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)			0		
Glucides (g)	32	9,5	33	9,5	3,8 %
dont sucres (g)	2,9	0,9	3	0,9	1,0 %
Fibres alimentaires (g)	9,7	2,9	10	2,9	12,0 %
Protéines (g)	8,3	2,5	8,6	2,5	5,2 %
Sel (g)	1,3	0,39	1,3	0,39	6,7 %
Sodium (g)	0,52	0,16	0,54	0,16	6,7 %

\*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 : 29,1g

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 : 365 jours (12 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	1h30 à température ambiante.
	Préchauffage du four	210°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 9 min à 210°C, avec vapeur.
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante
	Autres options	sans cuisson, décongélation 5h. Sans décongélation, cuisson 25 min à 220°C avec vapeur.

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	48
Poids net / Poids brut d'une palette	432,000 / 495,541 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	1647 mm	Couches / palette	12

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	588x390x136 mm	Volume (m3)	0,031 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	9 kg	Pièces / carton	12
Poids brut d'un carton	9,738 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	9 kg	Pièces / sachet	12
-----------------------	------	-----------------	----

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)