



PETIT PAIN RUSTIQUE 90G PRÉCUIT SURGELÉ BRIDOR PANIDOR

Code article	41590	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280089839	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	Portugal

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	null cm ±
	Largeur	null cm ±
	Hauteur	null cm ±
Produit Cuit : <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	80g
	Longueur	null cm ±
	Largeur	null cm ±
	Hauteur	null cm ±



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, farine de **SEIGLE**, sel, levure, émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), farine d'**ORGE** maltée, 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, moutarde, soja, œufs, fruits à coque.

Les enzymes et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	O	certification Kashेर	non	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	non	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 041	937	1 171	937	12,4 %
Energie (kcal)	246	221	276	221	12,3 %
Matières grasses (g)	1,1	1	1,2	1	1,6 %
dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)			0		
Glucides (g)	50	45	56	45	19,2 %
dont sucres (g)	3,1	2,8	3,5	2,8	3,4 %
Fibres alimentaires (g)	3,1	2,8	3,5	2,8	12,4 %
Protéines (g)	7,4	6,7	8,3	6,7	14,8 %
Sel (g)	1,2	1,1	1,3	1,1	20,0 %
Sodium (g)	0,48	0,43	0,54	0,43	20,0 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 90,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 80,0g

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 : 330 jours (11 mois) à partir de la date de surgélation 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 15-20 min à température ambiante.
	Cuisson (en four ventilé)	environ 8-12 min à 200°C, oura fermé.

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	24
Poids net / Poids brut d'une palette	194,400 / 231,224 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	1740 mm	Couches / palette	6

Carton

Dimension externes (L x l x h)	595x395x265 mm	Volume (m3)	0,062 m ³
Poids net d'un carton	8,1 kg	Pièces / carton	90
Poids brut d'un carton	8,451 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	8,1 kg	Pièces / sachet	90
-----------------------	--------	-----------------	----

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