



# PAIN RUSTIQUE 360G PRÉCUIT SURGELÉ BRIDOR PANIDOR

Code article	<b>41596</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280089815</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>Portugal</b>

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	25.0 cm ±
	Largeur	13.0 cm ±
	Hauteur	6.0 cm ±
<b>Produit Cuit :</b> <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	350g
	Longueur	25.0 cm ±
	Largeur	13.0 cm ±
	Hauteur	6.0 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, fruits à coque, œufs.

*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 Kasher	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)	1 000	3 598	1 028	3 598	44,0 %
Energie (kcal)	236	849	243	849	43,6 %
Matières grasses (g)	1	3,6	1	3,6	5,3 %
dont acides gras saturés (g)	0	0,7	0	0,7	3,7 %
dont acide gras trans (g)			0		
Glucides (g)	48	173	49	173	68,3 %
dont sucres (g)	3,5	13	3,6	13	14,4 %
Fibres alimentaires (g)	2,8	10	2,9	10	41,4 %
Protéines (g)	7,3	26	7,5	26	54,0 %
Sel (g)	1,2	4,3	1,2	4,3	74,0 %
Sodium (g)	0,48	1,70	0,49	1,70	74,0 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 360,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 350,0g

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 sanitaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

---

	Décongélation	environ 40 - 45 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](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

---

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	28
Poids net / Poids brut d'une palette	241,920 / 280,15 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2005 mm	Couches / palette	7

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	595x395x265 mm	Volume (m3)	0,062 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	8,64 kg	Pièces / carton	24
Poids brut d'un carton	8,992 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	8,64 kg	Pièces / sachet	24
-----------------------	---------	-----------------	----

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](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)