



# CIABATTA HUILE D'OLIVES ET OLIVES VERTES 140G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES EVASIONS

Code article	<b>41737</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280090781</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</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 Ciabatta à l'huile d'olive, avec des olives vertes au format idéal pour les sandwiches.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	18.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	8.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	130g
	Longueur	17.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	7.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de BLÉ, eau, olives vertes 12% (olives vertes, sel, correcteur d'acidité (acide citrique)), huile d'olive 2%, levure, sel, gluten de BLÉ, levure désactivée, farine de BLÉ malté.

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 déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de noyau n'est pas exclue.

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



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :		B
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	
Energie (kJ)	1 068	1 495	1 147	1 495	19,0 %
Energie (kcal)	253	354	272	354	18,9 %
Matières grasses (g)	4,8	6,8	5,2	6,8	10,3 %
dont acides gras saturés (g)	0,7	1	0,8	1	5,4 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	44	61	47	61	25,0 %
dont sucres (g)	0,9	1,3	1	1,3	1,6 %
Fibres alimentaires (g)	2,7	3,7	2,9	3,7	15,9 %
Protéines (g)	7,1	10	7,6	10	21,3 %
Sel (g)	1,4	2,0	1,5	2,0	34,9 %
Sodium (g)	0,56	0,78	0,60	0,78	34,9 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 140,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 130,3g

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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

## 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 180°C, ouva 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](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	224,000 / 276,115 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	3,5 kg	Pièces / carton	25
Poids brut d'un carton	3,875 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	3,5 kg	Pièces / sachet	25
-----------------------	--------	-----------------	----

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)