



FICHE TECHNIQUE

# PAIN SANDWICH TWISTE BLANC 110G PRODUIT CUIT SURGELE

Petite boulangerie

Code article

**BS206**

Marque

**BRIDOR SUISSE**

Code EAN (carton)

**7649994002206**

Lieu de fabrication

**Suisse (Cousset)**

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit surgelé :</b>	Poids moyen	110g
	Longueur	22 cm ± 2 cm
	Largeur	6 cm ± 1 cm
	Hauteur	5 cm ± 1 cm



Ingrédients : Farine (**FARINE DE FROMENT, FARINE DE MALT D'ORGE**), eau, levures de panification, sel de cuisine iodé, améliorant (**FARINE DE FROMENT, GLUTEN DE FROMENT, LEVAIN SEC DE SEIGLE, GERMES DE BLÉ**), 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 : fruits à coques, graines de sésame, soja, sulfites.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé
Energie (kJ)	813
Energie (kcal)	194
Matières grasses (g)	0,49
dont acides gras saturés (g)	0,12
Glucides (g)	40
dont sucres (g)	0,62
Fibres alimentaires (g)	1,27
Protéines (g)	6,73
Sel (g)	1,43

## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 180 jours (6 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 DÉCONGELEÉ.

Conditions de conservation :

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 12 heures pour des raisons organoleptiques et des raisons de sécurité alimentaire.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	Environ 60 min à température ambiante
	Préchauffage du four	210°C
	Cuisson (en four ventilé)	Environ 4 minutes à 210°C, oura ouvert
	Refroidissement et ressuage sur grille	Environ 15 minutes

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

## CONDITIONNEMENT

### *Palette*

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	28
Poids net / Poids brut d'une palette	154 kg / 172,2 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	1830 mm	Couches / palette	7

### *Carton*

Dimension externes (L x l x h)	590x390x240 mm	Volume (m3)	0,055 m³
Poids net d'un carton	5,5 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	6,15 kg	Sachets / carton	1

Eléments complémentaires dans le carton N (O = oui / N = non)

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Bridor Suisse SA, CH-1774 Cousset