



PETIT PAIN GRAINES ET CÉRÉALES 45G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS



Petit pain

Code article	30898	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280007628	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France
Code EAN (pièce)	3419280109285		

Une marque de prestige au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Un petit pain riche en graines : sésame, lin brun, flocons de blé malté et germes de blé. Un levain de blé aux graines dans la recette permet d'apporter un parfum unique.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	10.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	5.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : (à titre indicatif)	Poids moyen	41g
	Longueur	9.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	4.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, graines de **SÉSAME** 3,1%, flocons de **BLÉ** malté 2,3%, graines de lin brun 2,3%, sel, flocons de germe de **BLÉ** 0,46%, gluten de **BLÉ**, levure, 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, 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 Kashér	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	Certification Halal	O	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			B
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1776	799	1930	869	10,3 %	
Energie (kcal)	422	190	458	206	10,2 %	
Matières grasses (g)	9,6	4,3	10	4,7	6,6 %	
dont acides gras saturés (g)	1,6	0,7	1,7	0,8	3,9 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0		
Glucides (g)	66	30	72	33	12,4 %	
dont sucres (g)	1,7	0,8	1,9	0,8	0,9 %	
dont sucres ajoutés (g)	0	0	0	0		
Fibres alimentaires (g)	7,6	3,4	8,3	3,7	14,8 %	
Protéines (g)	14	6,3	15	6,8	13,5 %	
Sel (g)	1,0	0,47	1,1	0,51	8,4 %	
Sodium (g)	0,42	0,19	0,45	0,20	8,4 %	

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 45,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 41,4g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobique mésophile	< 10000 ufc/g	< 100 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
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.
	Mise sur plaque (600x400)	30 unités par plaque
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 7-9 min à 190-200°C, four 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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette	EURO NIMP15 / 120x80 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	259,200 / 319,901 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1950 mm	Couches / palette	12

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x150 mm	Volume (m3)	0,017 m³
Poids net d'un carton	2,7 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	3,037 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	2,7 kg	Pièces / sachet	60
-----------------------	--------	-----------------	----

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