



# FINEDOR® OLIVES NOIRES ET THYM 50G PRÉCUIT CONGELÉ BRIDOR BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS

Petit pain



|                   |               |                           |            |
|-------------------|---------------|---------------------------|------------|
| Code article      | 31823         | Marque                    | BRIDOR     |
| Code EAN (carton) | 3419280012790 | N° nomenclature douanière | 1905 90 30 |
| Code EAN (sachet) |               | Lieu de fabrication       | France     |
| Code EAN (pièce)  | 3419280109339 |                           |            |

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

Ce petit pain, inspiré des saveurs méditerranéennes, est riche en morceaux d'olives noires et rehaussé par une touche de thym.

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

|                                                             |             |                  |
|-------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>Produit Surgelé :</b>                                    | Longueur    | 18.0 cm ± 2.0 cm |
|                                                             | Largeur     | 3.5 cm ± 1.0 cm  |
|                                                             | Hauteur     | 2.5 cm ± 0.5 cm  |
| <b>Produit Cuit :</b><br><small>(à titre indicatif)</small> | Poids moyen | 44g              |
|                                                             | Longueur    | 17.5 cm ± 2.0 cm |
|                                                             | Largeur     | 3.5 cm ± 1.0 cm  |
|                                                             | Hauteur     | 2.5 cm ± 0.5 cm  |



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, olives noires 15,2%, semoule de **BLÉ** dur, sel, gluten de **BLÉ**, levure, levure désactivée, thym 0,07%, 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<br>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)                      | 1007            | 503           | 1157                         | 579            | 6,8 %             |   |
| Energie (kcal)                    | 238             | 119           | 274                          | 137            | 6,7 %             |   |
| Matières grasses (g)              | 2,9             | 1,4           | 3,3                          | 1,7            | 2,3 %             |   |
| dont acides gras saturés (g)      | 0,5             | 0,3           | 0,6                          | 0,3            | 0,0 %             |   |
| dont acide gras trans (g)         | 0               | 0             | 0                            | 0              |                   |   |
| Glucides (g)                      | 44              | 22            | 51                           | 26             | 9,6 %             |   |
| dont sucres (g)                   | 1,1             | 0,5           | 1,2                          | 0,6            | 0,7 %             |   |
| dont sucres ajoutés (g)           | 0,00            | 0,00          | 0,00                         | 0,00           |                   |   |
| Fibres alimentaires (g)           | 3,0             | 1,5           | 3,4                          | 1,7            | 6,7 %             |   |
| Protéines (g)                     | 7,5             | 3,7           | 8,6                          | 4,3            | 8,4 %             |   |
| Sel (g)                           | 1,0             | 0,51          | 1,2                          | 0,58           | 9,5 %             |   |
| Sodium (g)                        | 0,40            | 0,20          | 0,46                         | 0,23           | 9,5 %             |   |

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 50,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 43,5g

| 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. |
|                                                                                     | Préchauffage du four                   | 230°C                                    |
|    | Cuisson (en four ventilé)              | environ 6-8 min à 200-210°C, four fermé. |
|   | Refroidissement et ressuage sur grille | 15 min à température ambiante            |
|  | Mise sur plaque (600x400)              | 18 unités par plaque                     |

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                      | EURO NIMP15 / 120x80 cm | Cartons / palette | 96 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 240,000 / 300,701 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          | 2,5 kg         | Pièces / carton  | 50       |
| Poids brut d'un carton         | 2,837 kg       | Sachets / carton | 1        |

### Sachet

|                       |        |                 |    |
|-----------------------|--------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 2,5 kg | Pièces / sachet | 50 |
|-----------------------|--------|-----------------|----|

|                                         |   |                    |
|-----------------------------------------|---|--------------------|
| Eléments complémentaires dans le carton | N | O = oui<br>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)