

**MIX LOSANGE 55G PRÉCUIT SUR SOLE
CONGELÉ BRIDOR LES ESSENTIELS**

Code article	33074	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280021426	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France
Code EAN (pièce)	3419280119345		

Une collection de pains de qualité aux formes classiques et régulières qui s'adaptent aux besoins du quotidien.

Un mix de petits pains savoureux, offrant une forme et des variétés de recettes différenciantes.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

- 25 Losange Nature 55g**
- 25 Losange Céréales 55g**
- 25 Losange Pavot 55g**
- 25 Losange Sésame 55g**



Suggestion de présentation

Ingrédients : Losange Céréales : farine de **BLÉ**, eau, levain (farine de **BLÉ** meule, eau), graines de **SÉSAME** 2,6%, graines de lin brun 2,5%, flocons de **BLÉ** malté 1,9%, sel, levure, gluten de **BLÉ**, flocons de germe de **BLÉ** 0,24%, farine de **BLÉ** malté.

Losange Nature : farine de **BLÉ**, eau, levure, sel, gluten de **BLÉ**, levain de **BLÉ** dévitalisé déshydraté, flocons de germe de **BLÉ** 0,3%, farine de **BLÉ** malté.

Losange Pavot : farine de **BLÉ**, eau, graines de pavot 2,6%, sel, levure, gluten de **BLÉ**, flocons de germe de **BLÉ** 0,29%, farine de **BLÉ** malté.

Losange Sésame : farine de **BLÉ**, eau, graines de **SÉSAME** 1,6%, sel, finition 1% (graines de **SÉSAME**), levure, gluten de **BLÉ**, flocons de germe de **BLÉ** 0,29%, 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
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	Certification Halal	N

O = oui
N = non



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Mix Surgelé	Mix Cuit	% AR* par portion** de mix cuit
Energie (kJ)	1086	1164	7,6 %
Energie (kcal)	257	275	7,5 %
Matières grasses (g)	2,1	2,3	1,8 %
dont acides gras saturés (g)	0,4	0,4	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0,0 %
Glucides (g)	49	52	11,1 %
dont sucres (g)	1,2	1,3	0,8 %
dont sucres ajoutés (g)	0,00	0,00	0,0 %
Fibres alimentaires (g)	3,4	3,6	8,0 %
Protéines (g)	8,7	9,3	10,1 %
Sel (g)	1,2	1,3	11,7 %
Sodium (g)	0,47	0,51	11,7 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)- **Poids d'une portion de produit cuit : 51,3g

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit surgelé	Losange Céréales 55g	Losange Nature 55g	Losange Pavot 55g	Losange Sésame 55g
Energie (kJ)	1 072	1 044	1 095	1 095
Energie (kcal)	254	246	259	259
Matières grasses (g)	3,4	0,7	1,9	2,4
dont acides gras saturés (g)	0,6	0	0	0,5
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0
Glucides (g)	45	50	50	49
dont sucres (g)	1,1	1,2	1,3	1,2
Fibres alimentaires (g)	4,0	3,0	3,3	3,1
Protéines (g)	8,8	8,5	8,7	8,7
Sel (g)	1,1	1,2	1,2	1,2
Sodium (g)	0,45	0,48	0,48	0,49

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie 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	36
Poids net / Poids brut d'une palette	198,000 / 250,081 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2085 mm	Couches / palette	9

Carton

Dimension externes (L x l x h)	590x390x215 mm	Volume (m3)	0,049 m³
Poids net d'un carton	5,5 kg	Pièces / carton	100
Poids brut d'un carton	6,165 kg	Sachets / carton	4

Sachet

Losange Nature 55g	Poids net d'un sachet	1,375 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Losange Céréales 55g	Poids net d'un sachet	1,375 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Losange Pavot 55g	Poids net d'un sachet	1,375 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Losange Sésame 55g	Poids net d'un sachet	1,375 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25

Eléments 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