



FICHE TECHNIQUE

# PETIT PAIN AU SEIGLE 50G PRÉCUIT CONGELÉ BRIDOR BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS

Petit pain



|                   |                      |                           |                   |
|-------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article      | <b>33994</b>         | Marque                    | <b>BRIDOR</b>     |
| Code EAN (carton) | <b>3419280017672</b> | N° nomenclature douanière | <b>1905 90 30</b> |
| Code EAN (sachet) |                      | Lieu de fabrication       | <b>France</b>     |

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

*Un petit pain de seigle élaboré avec de la farine de seigle et du levain de seigle (fabriqué dans nos ateliers) pour des notes intenses et une mie foncée typique des pains de seigle.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

|                          |          |                  |
|--------------------------|----------|------------------|
| <b>Produit Surgelé :</b> | Longueur | 10.5 cm ± 1.5 cm |
|                          | Largeur  | 5.5 cm ± 1.0 cm  |
|                          | Hauteur  | 3.5 cm ± 0.5 cm  |

|                       |             |                  |
|-----------------------|-------------|------------------|
| <b>Produit Cuit :</b> | Poids moyen | 46g              |
| (à titre indicatif)   | Longueur    | 10.0 cm ± 1.5 cm |
|                       | Largeur     | 5.0 cm ± 1.0 cm  |
|                       | Hauteur     | 3.5 cm ± 0.5 cm  |



Suggestion de présentation

Ingrédients : eau, farine de **SEIGLE** 31%, farine de **BLÉ**, levain (farine de **SEIGLE** 6%, eau), gluten de **BLÉ**, levure, sel, farine d'**ORGE** maltée, huile de colza, 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, moutarde, 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 Kasher | 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 : |                |                   | A |
|-----------------------------------|-----------------|---------------|------------------------------|----------------|-------------------|---|
|                                   | Pour 100g       | Par portion** | Pour 100g                    | Par portion*** | % AR* par portion |   |
| Energie (kJ)                      | 875             | 437           | 940                          | 437            | 5,6 %             |   |
| Energie (kcal)                    | 208             | 104           | 223                          | 104            | 5,6 %             |   |
| Matières grasses (g)              | 1,5             | 0,8           | 1,6                          | 0,8            | 1,2 %             |   |
| dont acides gras saturés (g)      | 0               | 0             | 0                            | 0              | 0,0 %             |   |
| dont acide gras trans (g)         | 0               | 0             | 0                            | 0              |                   |   |
| Glucides (g)                      | 33              | 16            | 35                           | 16             | 6,8 %             |   |
| dont sucres (g)                   | 1,3             | 0,7           | 1,4                          | 0,7            | 0,8 %             |   |
| dont sucres ajoutés (g)           | 0               | 0             | 0                            | 0              |                   |   |
| Fibres alimentaires (g)           | 11              | 5,4           | 12                           | 5,4            | 23,0 %            |   |
| Protéines (g)                     | 10              | 5,1           | 11                           | 5,1            | 10,9 %            |   |
| Sel (g)                           | 1,2             | 0,6           | 1,3                          | 0,6            | 10,8 %            |   |
| Sodium (g)                        | 0,48            | 0,24          | 0,52                         | 0,24           | 10,8 %            |   |

\*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 : 46,5g

| Caractéristiques microbiologiques | Valeurs cibles       | Tolérances           | Méthodes d'analyse |
|-----------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Flore totale aérobique mésophile  | < 10 000 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](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

|                                      |                         |                   |    |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions         | EURO NIMP15 / 80x120 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 |
|-----------------------|--------|-----------------|----|

|                                         |   |                    |
|-----------------------------------------|---|--------------------|
| Éléments 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)