

**PETITE BOULE ESPRIT NORDIQUE 60G
PRÉCUIT CONGELÉ BRIDOR UNE RECETTE
LENÔTRE PROFESSIONNELS**



Pain

Code article	39040	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280062146	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.
Une recette d'inspiration scandinave avec un mélange de farines et de graines exceptionnelles : pavot, millet, sésame, tournesol, lin. Cette composition donne au pain une mie sombre et des arômes de céréales torrifiées.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	10.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	5.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 1.0 cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	58g
	Longueur	10.0 cm ± 1.5 cm
	Longueur	5.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, farine de **SEIGLE**, graines de tournesol 3%, graines de pavot 2%, graines de millet 2%, graines de **SÉSAME** 2%, graines de lin jaune 1%, graines de lin brun 1%, levure, levain de **BLÉ** dévitalisé déshydraté, farine d'**ORGE** maltée, sel, gluten de **BLÉ**, farine de sarrasin fermentée déshydratée (farine de sarrasin, levain (farine de **BLÉ**, eau)), levain de **BLÉ** dévitalisé déshydraté (farine de **BLÉ**, levain (farine de **BLÉ**, eau)), levure désactivée, farine de **BLÉ** malté, 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: lait, fruits à coque, œufs.

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

OGM : néant	Convient aux végétaliens	O	certification Kasher	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 259	755	1 297	755	9,3 %
Energie (kcal)	299	179	308	179	9,2 %
Matières grasses (g)	6,6	4	6,8	4	5,9 %
dont acides gras saturés (g)	0,9	0,5	0,9	0,5	2,6 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	47	28	48	28	11,1 %
dont sucres (g)	1,3	0,8	1,3	0,8	0,9 %
Fibres alimentaires (g)	5,7	3,4	5,9	3,4	14,1 %
Protéines (g)	10	6,2	11	6,2	12,8 %
Sel (g)	1,0	0,62	1,1	0,62	10,7 %
Sodium (g)	0,42	0,25	0,43	0,25	10,7 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 60,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 58,2g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 10 000 ufc/g	< 100 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BRD 07/11-12/05
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
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 pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 7-9 min à 190-200°C, oura 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 / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	249,600 / 302,979 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2110 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Poids net d'un carton	3,9 kg	Pièces / carton	65
Poids brut d'un carton	4,294 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	3,9 kg	Pièces / sachet	65
-----------------------	--------	-----------------	----

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