



# BAGUETTINE NATURE 140G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ LE FOURNIL DE PIERRE LES ESSENTIELS

Code article	<b>38558</b>	Marque	<b>FOURNIL DE PIERRE</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280056978</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)	<b>3419280056985</b>	Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Des pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.*

*Une baguettine blanche classique. Utilisation d'une pâte fermentée pour plus de goût, mie légèrement crème. Fabriquée avec de la farine de blé Label Rouge.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	27.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	127g
	Longueur	26.0 cm ± 2.0 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ** « Label Rouge », eau, sel, levure, gluten de **BLÉ**, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), 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, graines de sésame, 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	Clean Label	O
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O		(O = oui / N = non)

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 035	1 449	1 137	1 449	18,8 %
Energie (kcal)	244	342	268	342	18,6 %
Matières grasses (g)	0,6	0,9	0,7	0,9	1,3 %
dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	50	70	55	70	29,5 %
dont sucres (g)	1,3	1,8	1,4	1,8	2,1 %
Fibres alimentaires (g)	2,7	3,8	3	3,8	16,7 %
Protéines (g)	8,3	12	9,2	12	25,5 %
Sel (g)	1,5	2,1	1,7	2,1	38,3 %
Sodium (g)	0,60	0,84	0,66	0,84	38,3 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 140,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 127,4g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/04-05/04
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

## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 540 jours (18 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 10-12 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.bridorfrance.tv](http://www.bridorfrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	215,040 / 277,955 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 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	3,36 kg	Pièces / carton	24
Poids brut d'un carton	3,903 kg	Sachets / carton	12

### Sachet

Poids net d'un sachet	0,28 kg	Pièces / sachet	2
-----------------------	---------	-----------------	---

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](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)