FICHE TECHNIQUE

PETIT PAIN BIO 50G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ SACHETS BRIDOR*

FR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

Code article	**38941**	Marque	**FOURNIL DE PIERRE**
Code EAN (carton)	**3419280061064**	N° nomenclature douanière	**1905 90 30**
Code EAN (sachet)	**3419280061699**	Lieu de fabrication	**France**

Bridor a développé une gamme de pains et de viennoiseries certifiée BIO. Elle est fabriquée à partir de matières premières agricoles certifiées Agriculture Biologique : sans engrais, sans pesticide, sans traitement phytosanitaire chimique de synthèse.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	10.5 ± 2.0 cm
	Largeur	6.0 ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 ± .5 cm
Produit Cuit : *(à titre indicatif)*	Poids moyen	47g
	Longueur	10.0 ± 2.0 cm
	Largeur	6.0 ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 ± 0.5 cm

Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ***, eau, levain (farine de **BLÉ***, eau), levure, sel, levain de **SEIGLE** dévitalisé déshydraté*, malt d' **ORGE***.

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	*(O = oui / N = non)*
Ionisation : néant	Convient aux végétariens O	certification Halal O	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 032	12,2 %	1 092	6,5 %
Energie (kcal)	243	12,2 %	258	6,5 %
Matières grasses (g)	0,8	0,0 %	0,8	0,6 %
dont acides gras saturés (g)	0,1	0,0 %	0,1	0,2 %
dont acide gras trans (g)	0	0,0 %	0	
Glucides (g)	49	18,8 %	52	10,0 %
dont sucres (g)	0,9	0,0 %	0,9	0,5 %
Fibres alimentaires (g)	2,9		3	
Protéines (g)	8,6	17,2 %	9,1	9,1 %
Sel (g)	1,2	20,1 %	1,3	10,8 %
Sodium (g)	0,49		0,51	

**Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)*

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 : 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.bridordefrance.tv

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	192,000 / 249,795 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 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	3,463 kg	Sachets / carton	10

Sachet

Poids net d'un sachet	0,3 kg	Pièces / sachet	6

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.bridordefrance.com
Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com
Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com