



MICHE À L'ÉPEAUTRE 450G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

Pain

Code article	34909	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280028753	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Des pains de caractère, travaillés spécifiquement pour proposer une expérience inspirée de l'univers artisanal.
Un pain à la saveur de lépeautre, à l'aspect rustique, aux notes acétiques. Saveurs de miel et de cerise noire.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	18.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	18.0 cm ± 2.5 cm
	Hauteur	8.0 cm ± 2.0 cm
Produit Cuit : <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	436g
	Longueur	17.5 cm ± 2.5 cm
	Largeur	17.5 cm ± 2.5 cm
	Hauteur	8.0 cm ± 2.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, levain (farine de **BLÉ** d'épeautre 15%, eau), farine de **BLÉ** d'épeautre 9%, sel de Guérande, levure, gluten de **BLÉ**, farine d'**ORGE** maltée, 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, 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	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 045	3,7 %	1 071	3,8 %
Energie (kcal)	247	3,7 %	253	3,8 %
Matières grasses (g)	0,8	0,0 %	0,9	0,4 %
dont acides gras saturés (g)	0,2	0,0 %	0,2	0,3 %
dont acide gras trans (g)	0		0	
Glucides (g)	49	5,8 %	50	5,8 %
dont sucres (g)	2,4	0,8 %	2,5	0,8 %
Fibres alimentaires (g)	4,7		4,8	
Protéines (g)	8,5	5,2 %	8,8	5,3 %
Sel (g)	1,2	6,2 %	1,3	6,5 %
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 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence 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

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 48 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaires.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-18 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.bridordefrance.tv

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	24
Poids net / Poids brut d'une palette	194,400 / 246,47 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	1980 mm	Couches / palette	6

Carton

Dimension externes (L x l x h)	590x390x305 mm	Volume (m3)	0,07 m ³
Poids net d'un carton	8,1 kg	Pièces / carton	18
Poids brut d'un carton	9,107 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	8,1 kg	Pièces / sachet	18
-----------------------	--------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	O	(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