



# BOULE RUSTIQUE 55G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

Petit pain

Code article	<b>35130</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280029873</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Une collection de pains rustiques inspirés du savoir-faire boulanger français et offrant une belle palette organoléptique: goût intense, formes et finitions complexes.*  
*Un petit pain qui assemble farines T65 et T80 sur meule de pierre, à la mie blanc cassé, à l'arôme et à la saveur lactique.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	9.0 cm ± 1.5 cm
	Largeur	9.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	5.0 cm ± 0.5 cm
<b>Produit Cuit :</b> <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	51g
	Longueur	8.5 cm ± 1.5 cm
	Largeur	8.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	5.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, farine de **BLÉ** meule, gluten de **BLÉ**, sel, levure, levure désactivée, 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 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 N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score : <b>B</b>		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 025	564	1 114	564	7,2 %
Energie (kcal)	242	133	263	133	7,2 %
Matières grasses (g)	0,8	0	0,9	0	0,0 %
dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	48	26	52	26	11,0 %
dont sucres (g)	1,2	0,7	1,3	0,7	0,8 %
dont sucres ajoutés (g)	0	0	0	0	
Fibres alimentaires (g)	3,1	1,7	3,4	1,7	7,4 %
Protéines (g)	9,1	5	9,9	5	10,8 %
Sel (g)	1,2	0,66	1,3	0,66	11,9 %
Sodium (g)	0,48	0,26	0,52	0,26	11,9 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 55,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 50,6g

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	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.
	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](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	246,400 / 298,515 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	3,85 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	4,225 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	3,85 kg	Pièces / sachet	70
-----------------------	---------	-----------------	----

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)