



FICHE TECHNIQUE

# BAGUETTE GOURMET AUX GRAINES 280G PRÉCUIT CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

Pain

Code article	<b>42332</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280097674</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.*  
*Une délicieuse baguette riche en graines, tant en inclusions qu'en topping, offrant une expérience gourmande et un visuel attractif.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	39.0 cm ± 2.5cm
	Largeur	7.0 cm ± 1.0cm
	Hauteur	4.4 cm ± 1.0cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, graines de tournesol 1,5%, graines d'amarante 1,3%, graines de millet 1,3%, graines de quinoa rouge 1,3%, graines de quinoa blanc 1,2%, graines de chia 1,2%, sel, levure, farine de maïs torréfié, levain de **BLÉ** dévitalisé déshydraté, graines de lin brun 0,74%, graines de sarrasin 0,43%, flocons de **BLÉ d'ÉPEAUTRE**, graines de lin jaune 0,31%, gluten de **BLÉ**, farine d'**ORGE** maltée, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), 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	N	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			A
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 099	3 078	1 157	3 078	38,5 %	
Energie (kcal)	260	728	274	728	38,2 %	
Matières grasses (g)	2,8	7,9	3	7,9	11,8 %	
dont acides gras saturés (g)	0	1,1	0	1,1	5,5 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0		
Glucides (g)	48	136	51	136	54,8 %	
dont sucres (g)	1,2	3,5	1,3	3,5	4,0 %	
dont sucres ajoutés (g)	0	0	0	0		
Fibres alimentaires (g)	4,3	12	4,5	12	50,3 %	
Protéines (g)	8,7	24	9,1	24	50,9 %	
Sel (g)	1,0	2,9	1,1	2,9	51,4 %	
Sodium (g)	0,42	1,20	0,44	1,20	51,4 %	

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 280,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 266,0g

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 : 48 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 11-13 min à 210°C, oua 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	36
Poids net / Poids brut d'une palette	221,760 / 265,003 kg	Cartons / couche	6
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	6

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	450x300x320 mm	Volume (m3)	0,043 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	6,16 kg	Pièces / carton	22
Poids brut d'un carton	6,586 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	6,16 kg	Pièces / sachet	22
-----------------------	---------	-----------------	----

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)