



BAGUETTE NOVA 280G PRÉCUIT CONGELÉ BRIDOR LES ESSENTIELS

Baguette

Code article	42611	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280101234	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Une collection de pains de qualité aux formes classiques et régulières qui s'adaptent aux besoins du quotidien.
Une baguette rustique et généreuse, aux saveurs consensuelles, plus courte et plus large qu'une baguette classique.
Fabriquée avec de la farine de blé "Label Rouge" et un levain de blé, elle offre une jolie mie crème et alvéolée.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	37.0 cm ± 2.5cm
	Largeur	7.5 cm ± 1.0cm
	Hauteur	4.5 cm ± 1.0cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ** « Label Rouge » 59,4% (farine de **BLÉ**, gluten de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), eau, sel, levure.

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 Kashेर	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	N	



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			B
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 011	2 830	1 111	2 830	36,7 %	
Energie (kcal)	238	667	262	667	36,4 %	
Matières grasses (g)	0,5	1,5	0,6	1,5	2,4 %	
dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0	0,0 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0		
Glucides (g)	49	137	54	137	57,5 %	
dont sucres (g)	1,2	3,4	1,3	3,4	4,2 %	
dont sucres ajoutés (g)	0	0	0	0		
Fibres alimentaires (g)	2,7	7,5	2,9	7,5	32,5 %	
Protéines (g)	8,1	23	8,9	23	49,6 %	
Sel (g)	1,1	3,2	1,2	3,2	57,5 %	
Sodium (g)	0,45	1,30	0,50	1,30	57,5 %	

*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 : 254,8g

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.
	Mise sur plaque (600x400)	5 unités par plaque
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 12-14 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.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 ³
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
-----------------------	---------	-----------------	----

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.bridor.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com