



FICHE TECHNIQUE

**PETIT PAIN NATURE SANS GLUTEN 45G
CUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR**

Code article	35433	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280031777	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	8.0 cm ± 0.5 cm
	Longueur	4.0 cm ± 0.5 cm
	Hauteur	4.2 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : eau, amidon de maïs, farine de riz complet, fécule de pomme de terre, farine de millet, farine de sarrasin, levure, finition (graines de millet), farine de riz, épaississants (gomme tara, gomme xanthane), sucre, sel.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: lait, œufs.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	O	certification Kashér	N	Clean Label	O
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O		(O = oui / N = non)

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		
	Pour 100g	Par portion**	% AR* par portion
Energie (kJ)	879	396	4,7 %
Energie (kcal)	207	93	4,7 %
Matières grasses (g)	1	0	0,0 %
dont acides gras saturés (g)	0,2	< 0,1	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	
Glucides (g)	45	20	7,8 %
dont sucres (g)	1,5	0,7	0,8 %
Fibres alimentaires (g)	2,6	1,2	4,7 %
Protéines (g)	3,3	1,5	3,0 %
Sel (g)	0,91	0,41	6,8 %
Sodium (g)	0,36	0,16	6,8 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 45,0g

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 : 365 jours (12 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 décongélation :

A température ambiante pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

		Sortir le produit du congélateur et le remettre en oeuvre directement dans l'emballage. Ne pas utiliser de four à gaz ou de four à sole.
	Cuisson (en four ventilé)	environ 8-10 min à 160°C, ours fermé

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	144,000 / 202,435 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1790 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	388x288x205 mm	Volume (m3)	0,023 m³
Poids net d'un carton	2,25 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	2,723 kg	Sachets / carton	50

Sachet

Poids net d'un sachet	0,045 kg	Pièces / sachet	1
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