



FICHE TECHNIQUE

# PAIN AUX FRUITS 180G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



Code article **30894**  
Code EAN (carton) **03419280007581**  
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**  
N° nomenclature douanière **1905 90 30**  
Lieu de fabrication **France**

## BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

*Des petits pains d'une grande finesse, aux recettes exclusives, imaginés par les Maîtres Boulangers de la Maison Lenôtre Paris.*

*Généreux en raisins, noisettes, abricots. Notes et saveurs d'abricots et de raisins avec une touche de torréfié. Un pain riche en fruits secs, se mariant à merveille avec un foie gras ou du fromage.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit congelé :** Longueur : 21.0 cm  $\pm$  2.5 cm  
Largeur : 6.0 cm  $\pm$  1.0 cm  
Hauteur : 4.0 cm  $\pm$  0.5 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 164 (à titre informatif)  
Longueur : 20.5 cm  $\pm$  2.5 cm  
Largeur : 5.5 cm  $\pm$  1.0 cm  
Hauteur : 4.0 cm  $\pm$  0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, raisins secs 13%, NOISSETTES 13%, farine de SEIGLE, abricots secs 4%, levure, sel, farine de riz, GLUTEN de blé, farine de BLE malté.

Contient : gluten, fruits à coque.

Peut contenir : traces de produits laitiers, traces de sésame.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1323 / 315	15.8 %	1442 / 343	17.2 %
Matières grasses (g)	9.1	13.0 %	10.0	14.3 %
dont acides gras saturés (g)	0.7	3.5 %	0.8	4.0 %
Glucides (g)	48	18.5 %	52	20.0 %
dont sucres (g)	13.0	14.4 %	14.0	15.6 %
Fibres alimentaires (g)	5.6	22.4 %	6.1	24.4 %
Protéines (g)	7.4	14.8 %	8.2	16.4 %
Sel (g)	0.79	13.2 %	0.87	14.5 %

\*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	AES 10/4-05/04
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 21527-1



FICHE TECHNIQUE

## PAIN AUX FRUITS 180G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



### 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 DECONGELE.**

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

### PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 min à 180-190°C, four 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](http://www.bridordefrance.tv)**