



FICHE TECHNIQUE

**PAIN OLIVES VERTES 45g - précuit sur
sole congelé - BRIDOR - "UNE RECETTE
LENOTRE"**



Code article	30897	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280007611	N° nomenclature douanière	1905 90 90
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

La Collection "Bridor Une Recette Lenôte Professionnel" : une gamme de petits pains d'une grande finesse, scarifiés à la main, aux recettes exclusives imaginées par les Maîtres Boulangers de la Maison Lenôte Paris.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 9.5 cm ± 1.5 cm
Largeur : 7.0 cm ± 1.5 cm
Hauteur : 3.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 40g (à titre informatif)
Longueur : 9.0 cm ± 1.5 cm
Largeur : 6.5 cm ± 1.5 cm
Hauteur : 3.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, olives vertes 9%, huile d'olive 3%, sel, GLUTEN de blé, levure, correcteur d'acidité (acide citrique), farine de BLE malté.

Contient : gluten.

Peut contenir : traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, 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)	1129 / 268	13.4 %	1253 / 297	14.9 %
Matières grasses (g)	5.4	7.7 %	6.0	8.6 %
dont acides gras saturés (g)	0.8	4.0 %	0.9	4.5 %
Glucides (g)	46	17.7 %	51	19.6 %
dont sucres (g)	0.8	0.9 %	0.9	1.0 %
Fibres alimentaires (g)	2.9	11.6 %	3.3	13.2 %
Protéines (g)	7.3	14.6 %	8.1	16.2 %
Sel (g)	1.80	30.0 %	2.00	33.3 %

*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 OLIVES VERTES 45g - précuit sur sole congelé - BRIDOR - "UNE RECETTE LENOTRE"



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 7-9 min à 190-200°C

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