



FICHE TECHNIQUE

PETIT PAIN AU SEIGLE 45G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

Code article	31480	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280009752	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Des pains de caractère, travaillés spécifiquement pour proposer une expérience inspirée de l'univers artisanal.

Un pain à la note typique du seigle français : légèrement sucré et texture moelleuse.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 10.0 cm ± 1.5 cm
 Largeur : 6.5 cm ± 1.0 cm
 Hauteur : 3.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 40g
 (à titre indicatif) Longueur : 9.5 cm ± 1.5 cm
 Largeur : 5.0 cm ± 1.0 cm
 Hauteur : 3.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: eau, **farine de BLE**, **farine de SEIGLE** 26%, sel, levure, **farine de BLE** malté torréfié, acidifiant (acide lactique), **GLUTEN de blé**, **farine de BLE** malté, correcteur d'acidité (orthophosphate monocalcique), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten.

Peut contenir : traces d'oeufs, traces de soja, traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, traces de céleri, traces de moutarde, traces de sésame, traces de lupin.


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)	939 / 222	11.1 %	1022 / 241	12.1 %
Matières grasses (g)	0.8	1.1 %	0.9	1.3 %
dont acides gras saturés (g)	0.2	1.0 %	0.3	1.5 %
Glucides (g)	45	17.3 %	49	18.9 %
dont sucres (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibres alimentaires (g)	4.6	18.4 %	5.0	20.0 %
Protéines (g)	6.3	12.6 %	6.8	13.6 %
Sel (g)	1.00	16.7 %	1.10	18.3 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flora 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

PETIT PAIN AU SEIGLE 45G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

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, 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