



FICHE TECHNIQUE

PAVE TOMATE SECHEES ET BASILIC 50g PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR

Code article	31720	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280012073	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

LES GOURMANDS

*Des pains gourmands agrémentés d'inclusions, issus du savoir-faire boulanger français.
Un pain aux vraies tomates séchées marinées, à la note épicée du basilic et origan.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 8.0 cm ± 1.5 cm
Largeur : 5.5 cm ± 1.5 cm
Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 45g (à titre informatif)
Longueur : 7.5 cm ± 1.5 cm
Largeur : 5.0 cm ± 1.5 cm
Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, eau, tomates confites 6% (tomates 69%, huile végétale non hydrogénée (colza, olive), sel, sucre, acidifiant (acide citrique), antioxydant (acide ascorbique), origan, ail), huile d'olive, basilic 1.2%, sel, levure, **GLUTEN de blé**, levure désactivée, **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 Kasher : 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)	1055 / 249	12.5 %	1145 / 271	13.6 %
Matières grasses (g)	2.8	4.0 %	3.0	4.3 %
dont acides gras saturés (g)	0.4	2.0 %	0.4	2.0 %
Glucides (g)	47	18.1 %	51	19.6 %
dont sucres (g)	2.2	2.4 %	2.3	2.6 %
Fibres alimentaires (g)	3.3	13.2 %	3.6	14.4 %
Protéines (g)	7.4	14.8 %	8.1	16.2 %
Sel (g)	1.30	21.7 %	1.50	25.0 %

*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

PAVE TOMATE SECHEES ET BASILIC 50g PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR

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.bridorfrance.tv