



FICHE TECHNIQUE

**BAGUETTINE NATURE 140G PRÉCUIT SUR
SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS**

Code article **31610**
Code EAN (carton) **03419280011588**
Code EAN (sachet)

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

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

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 27.0 cm ± 2.5 cm
Largeur : 6.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 4.0 cm ± 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 125g (à titre informatif)
Longueur : 26.0 cm ± 2.5 cm
Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, eau, sel, **GLUTEN de blé**, levure, **germe de BLE**, **farine de BLE** malté, levure désactivée.

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)	1007 / 238	11.9 %	1112 / 262	13.1 %
Matières grasses (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Glucides (g)	49	18.9 %	54	20.8 %
dont sucres (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibres alimentaires (g)	2.9	11.6 %	3.2	12.8 %
Protéines (g)	7.8	15.6 %	8.6	17.2 %
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
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

BAGUETTINE NATURE 140G 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 10-12 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