



FICHE TECHNIQUE

PETIT PAIN ESSENTIELLE NATURE 40G AVEC FARINE DE BLE LABEL ROUGE PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR

Code article **34921**
Code EAN (carton) **03419280028821**
Code EAN (sachet)

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

LES ESSENTIELS

Des pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.

Une recette blanche classique aux saveurs équilibrées et à la mie légèrement crème. Utilisation d'une pâte fermentée pour donner plus de goût.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 8.5 cm \pm 1.5 cm
Largeur : 6.0 cm \pm 1.0 cm
Hauteur : 4.0 cm \pm 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 37g (à titre informatif)
Longueur : 8.0 cm \pm 1.5 cm
Largeur : 5.5 cm \pm 1.0 cm
Hauteur : 4.0 cm \pm 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE « Label Rouge » 60%, eau, sel, levure, **GLUTEN de blé**, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten.

Peut contenir : traces de fruits à coque, traces de sésame.

OGM : néant Convient aux végétaliens : O 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)	1054 / 249	12.5 %	1140 / 269	13.5 %
Matières grasses (g)	0.6	0.9 %	0.7	1.0 %
dont acides gras saturés (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Glucides (g)	51	19.6 %	55	21.2 %
dont sucres (g)	1.3	1.4 %	1.4	1.6 %
Fibres alimentaires (g)	2.8	11.2 %	3.0	12.0 %
Protéines (g)	8.4	16.8 %	9.1	18.2 %
Sel (g)	1.40	23.3 %	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

PETIT PAIN ESSENTIELLE NATURE 40G AVEC FARINE DE BLE LABEL ROUGE 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, porta 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