



# MICHE À L'ÉPEAUTRE 450G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

Pain

Code article	<b>34909</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>3419280028753</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 30</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*Des pains de caractère, travaillés spécifiquement pour proposer une expérience inspirée de l'univers artisanal.  
Un pain à la saveur de lépeautre, à l'aspect rustique, aux notes acétiques. Saveurs de miel et de cerise noire.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<b>Produit Surgelé :</b>	Longueur	18.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	18.0 cm ± 2.5 cm
	Hauteur	8.0 cm ± 2.0 cm
<b>Produit Cuit :</b> <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	436g
	Longueur	17.5 cm ± 2.5 cm
	Largeur	17.5 cm ± 2.5 cm
	Hauteur	8.0 cm ± 2.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, levain (farine de **BLÉ** d'épeautre 15%, eau), farine de **BLÉ** d'épeautre 9%, sel de Guérande, levure, gluten de **BLÉ**, farine d'**ORGE** maltée, farine de **BLÉ** malté.

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: lait, graines de sésame, fruits à coque, œufs.

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.*

OGM : néant	Convient aux végétaliens O	certification Kasher N	(O = oui / N = non)
Ionisation : néant	Convient aux végétariens O	certification Halal N	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 045	3,7 %	1 071	3,8 %
Energie (kcal)	247	3,7 %	253	3,8 %
Matières grasses (g)	0,8	0,0 %	0,9	0,4 %
dont acides gras saturés (g)	0,2	0,0 %	0,2	0,3 %
dont acide gras trans (g)	0		0	
Glucides (g)	49	5,8 %	50	5,8 %
dont sucres (g)	2,4	0,8 %	2,5	0,8 %
Fibres alimentaires (g)	4,7		4,8	
Protéines (g)	8,5	5,2 %	8,8	5,3 %
Sel (g)	1,2	6,2 %	1,3	6,5 %
Sodium (g)	0,49		0,51	

\*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	BRD 07/11-12/05
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

## STOCKAGE ET CONSERVATION

---

Date de durabilité minimale : 450 jours (15 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 DÉCONGELÉ.

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

Recommandation de conservation après cuisson :

A température ambiante pendant 48 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaires.

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

---

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-18 min à 190-200°C, four fermé
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante

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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

---

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80x120 cm	Cartons / palette	24
Poids net / Poids brut d'une palette	194,400 / 246,47 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	1980 mm	Couches / palette	6

### Carton

Dimension externes (L x l x h)	590x390x305 mm	Volume (m3)	0,07 m <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	8,1 kg	Pièces / carton	18
Poids brut d'un carton	9,107 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	8,1 kg	Pièces / sachet	18
-----------------------	--------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	O	(O = oui / N = non)
---	---	---------------------

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

---

Adresse : : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)