



 FICHE TECHNIQUE

BAGUETTE BIO 280G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR*



FR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

Code article	37449	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280045699	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Les pains et viennoiseries Bio Bridor sont fabriqués à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées et répondent au cahier des charges de l'agriculture biologique ainsi qu'aux exigences Bridor pour un résultat exceptionnel.

Une baguette avec un beau volume, de belles grignes, un bel alvéolage et une jolie mie crème grâce à une pointe de malt d'orge. Réalisée avec un levain de blé, elle offre une bonne conservation tout en gardant un goût consensuel.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	45.0 cm ± 3.0 cm
	Largeur	7.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	252g
	Longueur	44.0 cm ± 3.0 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ***, eau, levain (farine de **BLÉ***, eau), levure, sel de Guérande, farine d'**ORGE*** maltée torréfiée.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique UE et non UE.

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 et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) No 1169/2011.

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



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			B
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	981	294	1 090	294	3,9 %	
Energie (kcal)	231	69	257	69	3,8 %	
Matières grasses (g)	0,7	0	0,7	0	0,0 %	
dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0	0,0 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0		
Glucides (g)	47	14	52	14	6,0 %	
dont sucres (g)	1,1	0	1,2	0	0,0 %	
dont sucres ajoutés (g)	0	0	0	0		
Fibres alimentaires (g)	2,7	0,8	3,1	0,8	3,6 %	
Protéines (g)	7,9	2,4	8,7	2,4	5,2 %	
Sel (g)	1,1	0,33	1,2	0,33	6,0 %	
Sodium (g)	0,44	0,13	0,49	0,13	6,0 %	

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 30,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 27,0g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobique mésophile	< 10 000 ufc/g	< 100 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-2

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 : 48 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante.
	Mise sur plaque (600x400)	5 unités par plaque
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 12-14 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.bridor.com

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	197,120 / 246,52 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	590x390x240 mm	Volume (m3)	0,055 m ³
Poids net d'un carton	6,16 kg	Pièces / carton	22
Poids brut d'un carton	6,824 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	6,16 kg	Pièces / sachet	22
-----------------------	---------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	N	O = oui N = non
---	---	--------------------

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com