

**BAGUETTE CARACTÈRE 280G PRÉCUIT
SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES
GOURMETS**

Code article	36831	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280041875	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France
Code EAN (pièce)	3419280109711		

La collection Les Gourmets, une gamme de pains de caractère, riches en saveurs, réalisés avec de longs temps de pointage et de fermentation. Une baguette de caractère, élaborée avec de la farine de blé, de la farine de maïs torréfié ainsi que du levain de blé (fabriqué dans nos ateliers), offrant une mie crème alvéolée et une croûte joliment dorée. Elle se distingue par sa forme trapue et sa scarification irrégulière pour un visuel rustique.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	41.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	7.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : (à titre indicatif)	Poids moyen	269g
	Longueur	40.5 cm ± 2.5 cm
	Largeur	7.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 0.5 cm

*Suggestion de présentation*

Ingrédients : farine de **BLÉ** « Label Rouge » 52,9% (farine de **BLÉ**, gluten de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), eau, levain (farine de **BLÉ** « Label Rouge » 6,9%, eau, gluten de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), farine de maïs torréfié, sel, levure.

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 Kashér	N	O = oui
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	Certification Halal	O	N = non



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1071	321	1115	335	4,0 %
Energie (kcal)	253	76	263	79	3,9 %
Matières grasses (g)	0,7	0	0,7	0	0,0 %
dont acides gras saturés (g)	0,1	0	0,2	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	52	15	54	16	6,2 %
dont sucres (g)	1,2	0	1,2	0	0,0 %
dont sucres ajoutés (g)	0	0	0	0	
Fibres alimentaires (g)	2,9	0,9	3,0	0,9	3,6 %
Protéines (g)	8,1	2,4	8,4	2,5	5,0 %
Sel (g)	1,3	0,38	1,3	0,40	6,6 %
Sodium (g)	0,51	0,15	0,53	0,16	6,6 %

*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 : 28,8g

Produit surgelé - Nutri-score :**B**

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobique mésophile	< 10000 ufc/g	< 100 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	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 11-13 min à 210°C, porta 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	EURO NIMP15 / 120x80 cm	Cartons / palette	36
Poids net / Poids brut d'une palette	221,760 / 265,003 kg	Cartons / couche	6
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	6

Carton

Dimension externes (L x l x h)	450x300x320 mm	Volume (m3)	0,043 m³
Poids net d'un carton	6,16 kg	Pièces / carton	22
Poids brut d'un carton	6,586 kg	Sachets / carton	1

Sachet

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

Eléments 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