



FICHE TECHNIQUE

**B'BREAK 2 OLIVES ET ROMARIN 70G CUIT
CONGELÉ BRIDOR LES GOURMANDS**

Petit Pain 2 Olives et Romarin

Code article	37393	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280045408	N° nomenclature douanière	1905 90 80
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Des pains très gourmands inspirés du savoir-faire boulanger français qui se distinguent par leurs généreuses inclusions sucrées ou salées.

Un petit pain salé, inspiré des saveurs méditerranéennes, riche en morceaux d'olives noires et vertes, réhaussé par une touche de romarin et d'huile d'olive vierge extra pour une explosion de goûts.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	19.5 cm ± 2.0 cm
	Largeur	4.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, olives noires 15,1%, olives vertes 14,6%, huile d'olive, sel, levure, gluten de **BLÉ**, romarin 0,2%, correcteur d'acidité (acide citrique), 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 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.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fragments de noyau n'est pas exclue.

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		
	Pour 100g	Par portion**	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 041	729	8,7 %
Energie (kcal)	248	173	8,7 %
Matières grasses (g)	7,5	5,3	7,5 %
dont acides gras saturés (g)	1,2	0,8	4,2 %
dont acide gras trans (g)	0	0	
Glucides (g)	37	26	9,9 %
dont sucres (g)	0,9	0,6	0,7 %
dont sucres ajoutés (g)	0	0	
Fibres alimentaires (g)	3,2	2,2	8,9 %
Protéines (g)	6,4	4,5	9,0 %
Sel (g)	1,2	0,83	13,8 %
Sodium (g)	0,47	0,33	13,8 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 70,0g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 10 000 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 décongélation :

A température ambiante : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 45 min à température ambiante.
		Pour plus de croustillance, vous pouvez passer les produits au four en suivant les indications suivantes :
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 2-3 min à 180°C, porta fermé.
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante
	Mise sur plaque (600x400)	15 unités par plaque

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	/ cm	Cartons / palette	
Poids net / Poids brut d'une palette	/ kg	Cartons / couche	
Hauteur totale		Couches / palette	

Carton

Dimension externes (L x l x h)	mm	Volume (m3)	m³
Poids net d'un carton	kg	Pièces / carton	40
Poids brut d'un carton	kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	2,8 kg	Pièces / sachet	40
-----------------------	--------	-----------------	----

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