



FICHE TECHNIQUE

LE MUESLI 280G PRÉCUIT CONGELÉ BRIDOR BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS

Pain



Code article	41630	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280088917	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Développés en partenariat avec Frédéric Lalos, MOF boulanger, ces grands pains offrent des saveurs subtiles et parfaitement équilibrées.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	18.0 cm $\pm$ +/- 2.0cm
	Largeur	9.0 cm $\pm$ +/- 1.0cm
	Hauteur	5.5 cm $\pm$ +/- 1.0cm
Produit Cuit : (à titre indicatif)	Poids moyen	272g
	Longueur	17.5 cm $\pm$ +/- 2.0cm
	Largeur	9.0 cm $\pm$ +/- 1.0cm
	Hauteur	5.5 cm $\pm$ +/- 1.0cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, raisins secs 5,6%, farine de **SEIGLE**, flocons d'**AVOINE** 3,7%, cranberries séchées 3,5%, finition 3,1% (flocons d'**AVOINE**), **NOISETTES** 2,8%, abricots secs 2,6%, sucre de canne, graines de **SÉSAME** 1,8%, miel, gluten de **BLÉ**, levure, sel, farine de riz, farine de **BLÉ** malté, huile de tournesol.

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

Peut contenir des traces de: lait, autres 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 coque n'est pas exclue.

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



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			A
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 239	3 468	1 277	3 468	42,5 %	
Energie (kcal)	293	822	303	822	42,3 %	
Matières grasses (g)	4,6	13	4,7	13	18,9 %	
dont acides gras saturés (g)	0,6	1,7	0,6	1,7	8,9 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0		
Glucides (g)	52	145	53	145	57,3 %	
dont sucres (g)	12	35	13	35	39,5 %	
dont sucres ajoutés (g)	4,15	11,6	4,27	11,6		
Fibres alimentaires (g)	5,2	15	5,4	15	60,1 %	
Protéines (g)	8,7	24	9	24	50,1 %	
Sel (g)	0,64	1,8	0,66	1,8	30,7 %	
Sodium (g)	0,26	0,71	0,26	0,71	30,7 %	

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 280,0g - ***Poids d'une portion de produit cuit : 271,6g

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.
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 min à 180-190°C, four fermé.
	Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante
	Mise sur plaque (600x400)	6 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	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	232,960 / 282,36 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 m³
Poids net d'un carton	7,28 kg	Pièces / carton	26
Poids brut d'un carton	7,944 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	7,28 kg	Pièces / sachet	26
-----------------------	---------	-----------------	----

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