



FICHE TECHNIQUE
**MIX LOSANGE 55g - précuit sur sole
congelé - BRIDOR**
Petit Pain losange

Code article **33074**
Code EAN (carton) **03419280021426**
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 30**
Lieu de fabrication

LES ESSENTIELS

Des pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

25 Losanges nature 55g
25 Losanges pavot 55g
25 Losanges sésame 55g
25 Losanges céréales 55g



Suggestion de présentation

Ingrédients: Losange nature : farine de BLE, eau, sel, levure, **GLUTEN de blé**, levain de BLE déshydraté, germe de BLE, farine de BLE malté.

Losange pavot : farine de BLE, eau, graines de pavot 3%, sel, levure, **GLUTEN de blé**, germe de BLE, farine de BLE malté.

Losange sésame : farine de BLE, eau, graines de SESAME 3%, sel, **GLUTEN de blé**, levure, germe de BLE, farine de BLE malté.

Losange céréales : farine de BLE, eau, levain de BLE, graines de SESAME 3%, graines de lin brun 2%, flocons de BLE malté 2%, sel, levure, germe de BLE 0.5%, **GLUTEN de blé**, farine de BLE malté.

Contient : gluten, sésame.

Peut contenir : traces de fruits à coque.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	mix congelé	Losange nature congelé	Losange pavot congelé	Losange sésame congelé	Losange céréales congelé	mix cuit
Energie (kJ) / (kcal)	1079 / 255	1046 / 247	1063 / 251	1070 / 253	1120 / 265	1148 / 271
Matières grasses (g)	2.2	0.9	1.8	2.5	3.5	2.3
dont acides gras saturés (g)	0.3	0.1	0.3	0.4	0.5	0.4
Glucides (g)	49	50	49	48	48	52
dont sucres (g)	1.1	0.9	1.0	0.9	1.6	1.2
Fibres alimentaires (g)	3.3	3.1	3.4	3.0	3.9	3.6
Protéines (g)	8.1	8.1	8.0	8.1	8.4	8.8
Sel (g)	1.30	1.50	1.30	1.30	1.20	1.40

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)



FICHE TECHNIQUE
MIX LOSANGE 55g - précuit sur sole
congelé - BRIDOR
Petit Pain losange

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	AES 10/4-05/04
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 21527-1

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 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 DECONGELE.**
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

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 7-9 min à 190-200°C, porte fermée

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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	36
Poids net / Poids brut d'une palette	197.999 kg / 251 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2.09 m	Couches / palette	9

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	595 x 392 x 216 mm	Volume (m3)	0.051
Poids net d'un carton	5.500 kg	Poids brut d'un carton	6.182 kg
		Pièces / carton	100

Sachet

Losange nature	Poids net d'un sachet	1.375 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Losange pavot	Poids net d'un sachet	1.375 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Losange sésame	Poids net d'un sachet	1.375 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25
Losange céréales	Poids net d'un sachet	1.375 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	25

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.bridordefrance.com
Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com
Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com