



FICHE TECHNIQUE

# PAVÉ AUX NOIX 400G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS



|                   |                      |                           |                   |
|-------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|
| Code article      | <b>34234</b>         | Marque                    | <b>BRIDOR</b>     |
| Code EAN (carton) | <b>3419280024755</b> | N° nomenclature douanière | <b>1905 90 30</b> |
| Code EAN (sachet) |                      | Lieu de fabrication       | <b>France</b>     |

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

Un pain gourmand et généreux en morceaux de noix. Pour plus de caractère, sa recette est élaborée avec du levain de blé fabriqué dans nos ateliers.

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

|                                                             |             |                  |
|-------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>Produit Surgelé :</b>                                    | Longueur    | 19.0 cm ± 2.0 cm |
|                                                             | Largeur     | 14.0 cm ± 1.5 cm |
|                                                             | Hauteur     | 5.0 cm ± 1.0 cm  |
| <b>Produit Cuit :</b><br><small>(à titre indicatif)</small> | Poids moyen | 384g             |
|                                                             | Longueur    | 18.5 cm ± 2.0 cm |
|                                                             | Largeur     | 13.5 cm ± 1.5 cm |
|                                                             | Hauteur     | 5.0 cm ± 1.0 cm  |



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, **NOIX** 19%, levain (farine de **BLÉ**, eau, gluten de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté), farine de **SEIGLE**, sel, levure, gluten de **BLÉ**, farine d'**ORGE** maltée, 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, autres fruits à coque, graines de sésame, 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.

|                    |                          |   |                      |   |                    |
|--------------------|--------------------------|---|----------------------|---|--------------------|
| OGM : néant        | Convient aux végétaliens | O | certification Kashेर | N | O = oui<br>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)                      | 1 381           | 414           | 1 438                        | 432            | 5,1 %             |   |
| Energie (kcal)                    | 329             | 99            | 343                          | 103            | 5,1 %             |   |
| Matières grasses (g)              | 13              | 3,9           | 14                           | 4,1            | 5,8 %             |   |
| dont acides gras saturés (g)      | 0,8             | 0             | 0,9                          | 0              | 0,0 %             |   |
| dont acide gras trans (g)         | 0               | 0             | 0                            | 0              |                   |   |
| Glucides (g)                      | 40              | 12            | 41                           | 12             | 4,8 %             |   |
| dont sucres (g)                   | 1,2             | 0             | 1,2                          | 0              | 0,0 %             |   |
| dont sucres ajoutés (g)           | 0               | 0             | 0                            | 0              |                   |   |
| Fibres alimentaires (g)           | 4,1             | 1,2           | 4,3                          | 1,3            | 5,1 %             |   |
| Protéines (g)                     | 11              | 3,4           | 12                           | 3,6            | 7,2 %             |   |
| Sel (g)                           | 1,0             | 0,31          | 1,1                          |                | 5,4 %             |   |
| Sodium (g)                        | 0,42            | 0,13          | 0,44                         |                | 5,4 %             |   |

\*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

| 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        |
| 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.   |
|                                                                                     | 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](http://www.bridor.com)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

|                                      |                         |                   |    |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions         | EURO NIMP15 / 120x80 cm | Cartons / palette | 32 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 320,000 / 369,4 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          | 10 kg          | Pièces / carton  | 25       |
| Poids brut d'un carton         | 10,664 kg      | Sachets / carton | 1        |

### Sachet

|                       |       |                 |    |
|-----------------------|-------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 10 kg | Pièces / sachet | 25 |
|-----------------------|-------|-----------------|----|

|                                         |   |                    |
|-----------------------------------------|---|--------------------|
| Eléments complémentaires dans le carton | N | O = oui<br>N = non |
|-----------------------------------------|---|--------------------|

## POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridor.com](http://www.bridor.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)