



FICHE TECHNIQUE

MICHE À L'ÉPEAUTRE 450G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

Pain

Code article	34909	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280028753	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Une collection de pains rustiques inspirés du savoir-faire boulanger français et offrant une belle palette organoléptique: goût intense, formes et finitions complexes.

Une miche réalisée à partir d'un mélange de farines (blé, épeautre, orge maltée et blé malté) et d'un levain d'épeautre pour plus de caractère. Une signature unique grâce à sa scarification en losange.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	18.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	18.0 cm ± 2.5 cm
	Hauteur	8.0 cm ± 2.0 cm
Produit Cuit : (à titre indicatif)	Poids moyen	436g
	Longueur	17.5 cm ± 2.5 cm
	Largeur	17.5 cm ± 2.5 cm
	Hauteur	8.0 cm ± 2.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, levain (farine de **BLÉ d'ÉPEAUTRE** 15%, eau), farine de **BLÉ d'ÉPEAUTRE** 9%, sel de Guérande, 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, 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 Kashेर	N	O = oui
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	N = non



Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit - Nutri-score :			B
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion	
Energie (kJ)	1 049	315	1 081	324	3,9 %	
Energie (kcal)	247	74	255	77	3,8 %	
Matières grasses (g)	1	0	1	0	0,0 %	
dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0	0,0 %	
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0		
Glucides (g)	50	15	51	15	5,9 %	
dont sucres (g)	1,1	0	1,1	0	0,0 %	
dont sucres ajoutés (g)	0	0	0	0		
Fibres alimentaires (g)	3,4	1,0	3,5	1,1	4,2 %	
Protéines (g)	7,9	2,4	8,1	2,4	4,9 %	
Sel (g)	1,2	0,37	1,3		6,3 %	
Sodium (g)	0,49	0,15	0,51		6,3 %	

*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 : 29,1g

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 cuisson :

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

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Mise sur plaque (600x400)	6 unités par plaque
	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante.
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 16-18 min à 190-200°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 / Dimensions	EURO NIMP15 / 120x80 cm	Cartons / palette	24
Poids net / Poids brut d'une palette	194,400 / 239,558 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	1980 mm	Couches / palette	6

Carton

Dimension externes (L x l x h)	590x390x305 mm	Volume (m3)	0,07 m³
Poids net d'un carton	8,1 kg	Pièces / carton	18
Poids brut d'un carton	8,819 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	8,1 kg	Pièces / sachet	18
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