

**BAGUETTE NATURE 280G PRÉCUIIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES ESSENTIELS**

Code article	34790	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280027916	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Des pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.

Une baguette blanche classique aux saveurs équilibrées et à la mie légèrement crème. Fabriquée avec de la farine de blé Label Rouge. Utilisation d'une pâte fermentée pour plus de goût.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	50.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	6.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : (à titre indicatif)	Poids moyen	255g
	Longueur	49.5 cm ± 2.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de BLÉ « Label Rouge » 59%, eau, sel, levure, gluten de BLÉ, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).
Peut contenir des traces de: lait, graines de sésame, fruits à coque, œufs.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

OGM : néant	Convient aux végétaliens	O	certification Kasher	N	Clean Label	O
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O		(O = oui / N = non)

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		Produit cuit		
	Pour 100g	Par portion**	Pour 100g	Par portion***	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 035	310	1 137	310	4,0 %
Energie (kcal)	244	73	268	73	4,0 %
Matières grasses (g)	0,6	0	0,7	0	0,0 %
dont acides gras saturés (g)	0,2	< 0,1	0,2	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	50	15	55	15	6,3 %
dont sucres (g)	1,3	< 0,5	1,4	0	0,5 %
Fibres alimentaires (g)	2,7	0,8	3	0,8	3,6 %
Protéines (g)	8,3	2,5	9,2	2,5	5,5 %
Sel (g)	1,5	0,45	1,7	0,45	8,2 %
Sodium (g)	0,60	0,18	0,66	0,18	8,2 %

*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 : 27,3g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	absence	100 ufc/g absence	ISO 16649-2
Salmonelles	dans 25g < 100	dans 25g < 1 000	AES 10/04-05/04
Staphylococcus aureus	ufc/g < 100 ufc/g	ufc/g < 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Levures / moisissures			ISO 21527

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 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 pendant 48 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 12-14 min à 190-200°C, four 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.bridordefrance.tv

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO/80x120cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	224,000/273,4kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2070 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	590x390x240mm	Volume (m3)	0,055m ³
Poids net d'un carton	7kg	Pièces / carton	25
Poids brut d'un carton	7,664kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	7 kg	Pièces / sachet	25
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.bridordefrance.com Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com
Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com

Les Sens des Pains
Paris - Djeddah



BAGUETTE NATURE 280G PRE-COOKED ON FROZEN SOLE BRIDOR LES ESSENTIELS

Code article	34790	Brand Customs	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280027916	nomenclature number Place	1905 90 30
Code EAN (sachet)		of manufacture	France

Consensual breads to meet everyday expectations.

A classic white baguette with balanced flavors and a slightly creamy crumb. Made with Label Rouge wheat flour. Use of fermented dough for more taste.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen Product:	Length	50.0 cm ± 2.5 cm
	Width	6.5 cm ± 1.0 cm
	Average weight	4.5 cm ± 0.5 cm
Cooked Product: <i>(for information purposes only)</i>	Length	255g
	Width	49.5 cm ± 2.5 cm
	Height	6.0 cm ± 1.0 cm
		4.5 cm ± 1.0 cm



Presentation suggestion

Ingredients: WHEAT flour "Label Rouge" 59%, water, salt, yeast, WHEAT gluten, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), malted WHEAT flour, flour treatment agent (ascorbic acid).

May contain traces of: milk, sesame seeds, nuts, eggs.

Enzymes are processing aids and may not be declared in cooked products.

GMO: none	Suitable for vegans	O	certification Kasher	N	Clean Label	O
Ionization: none	Suitable for vegetarians	O	certification Halal	O		(Y = yes / N = no)

Nutritional values per 100g	Frozen product		Cooked product		
	For 100g	Per serving**	For 100g	Per serving***	% AR* par portion
Energy (kJ) Energy	1 035	310	1 137	310	4,0 %
(kcal) Fat (g)	244	73	268	73	4,0 %
of which saturated fatty acids	0,6	0	0,7	0	0,0 %
(g) of which trans fatty acids (g)	0,2	< 0,1	0,2	0	0,0 %
Carbohydrates (g)	50	15	55	15	6,3 %
dont sugars (g)	1,3	< 0,5	1,4	0	0,5 %
Dietary fiber (g) Protein	2,7	0,8	3	0,8	3,6 %
(g) Salt (g) Sodium (g)	8,3	2,5	9,2	2,5	5,5 %
	1,5	0,45	1,7	0,45	8,2 %
	0,60	0,18	0,66	0,18	8,2 %

*Reference intake for a typical adult (8400 kJ / 2000 kcal) - **Weight of a portion of frozen product: 30.0g - ***Weight of a portion of cooked product: 27.3g

Microbiological characteristics	Target values	Tolerances	Analysis methods
Total aerobic mesophilic flora	< 5 000 ufc/g < 10	< 50 000 ufc/g <	ISO 4833-2
Escherichia coli Salmonella	ufc/g absence	100 ufc/g absence	ISO 16649-2
Staphylococcus aureus	dans 25g < 100	dans 25g < 1 000	AES 10/04-05/04
Bacillus cereus Yeasts / molds	ufc/g < 100 ufc/g <	ufc/g < 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
	500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
			ISO 21527



STORAGE AND CONSERVATION

Best before date: 365 days (12 months) from the date of freezing noted on the packaging. Store in the freezer at -18°C before use. NEVER REFREEZE A THAWED PRODUCT.

Storage conditions:




24 hours in the refrigerator

3 days in the ice compartment of the refrigerator in the freezer at -18°C, until the minimum durability date indicated on the

packaging Storage recommendation after cooking:

At room temperature for 48 hours for organoleptic reasons; 48 hours for food safety reasons.

RECOMMENDATION FOR REIMPLEMENTATION

	Defrosting Preheating the oven	about 0-10 min at room temperature 230°C
	Cooking (in a fan oven) Cooling and	about 12-14 min at 190-200°C, damper
	sweating on a rack	closed 15 min at room temperature
		

Note: Each oven has its own characteristics. We suggest you take note of the cooking parameters that give the best results with your equipment.

Find all the chefs' advice on www.bridordefrance.tv

PACKAGING

Palette

Pallet Type / Dimensions Net	EURO/80x120cm	Cartons / pallet	32
Weight / Gross Weight of a Pallet	224,000/273,4kg	Cartons / layer	4
Total Height	2070 mm	Layers / pallet	8

Carton

External dimensions (L x W x H)	590x390x240mm	Volume (m3)	0.055m ³
Net weight of a carton	7kg	Pieces / box	25
Gross weight of a carton	7,664kg	Bags / box	1

Sachet

Net weight of a bag Additional items in the	7 kg	Pieces / bag	25
box		N	(Y = yes / N = no)

FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: Customer service - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com Email for mainland France: commercialfrance@groupeleduff.com Email for international and DOM-TOM: exportsales@groupeleduff.com

Les Sens des Pains
Paris - Djeddah



ورقة البيانات الفنية باجيت طبيعي 280 جرام مطبوخ مسبقًا على نعل مجمد أساسيات

رمز المادة رمز EAN	34790	العلامة التجارية رقم التسمية	بريدور
رمز EAN (الكرتون) (الكيس)	3419280027916	الجمركية مكان التصنيع	90 1905 30 فرنسا

خبز متفقق عليه لتلبية التوقعات اليومية.
خبز باجيت أبيض كلاسيكي بنكهات متوازنة وفتات كريمي قليلًا. مصنوع من دقيق قمح Label Rouge. استخدام العجين المخمر لمزيد من النكهة.

الخصائص والتكوين

المنتج المجمد:	الطول العرض	50.0 سم ± 2.5 سم
	الارتفاع الوزن	6.5 سم ± 1.0 سم
	المتوسط	4.5 سم ± 0.5 سم
المنتج المطبوخ:	الطول العرض	255 جرام
(للأغراض المعلوماتية فقط)	الارتفاع	49.5 سم ± 2.5 سم
		6.0 سم ± 1.0 سم
		4.5 سم ± 1.0 سم



اقتراح العرض التقديمي

المكونات: دقيق القمح "لايبل روج" 59%، ماء، ملح، خميرة، جلوتين القمح، مستحلب (أحادي وثنائي الجلسريد للأحماض الدهنية)، دقيق القمح المملح، عامل معالجة دقيق (حمض الأسكوربيك).
قد يحتوي على آثار من: الحليب، بذور السمسم، المكسرات، البيض.
تعتبر الإنزيمات من الوسائل المساعدة في المعالجة ولا يجوز الإعلان عنها في المنتجات المطبوخة.

الكائنات المعدلة وراثيًا: لا يوجد	مناسب للنباتيين مناسب للنباتيين	0	شهادة الكاشير شهادة الحلال	لا	ملصق نظيف	ال (N = نعم / لا)
-----------------------------------	---------------------------------	---	----------------------------	----	-----------	-------------------

القيم الغذائية لكل 100 جرام	منتج مجمد		منتج مطبوخ		
	ل 100 جرام	لكل وجبة**	ل 100 جرام	لكل وجبة***	% AR * جزء النسبة المئوية
الطاقة (كيلوجول) (كيلو كالوري) (الدهون (جرام))	035 1	310	137 1	310	4,0%
منها الأحماض الدهنية المشبعة (جم)	244	73	268	73	4,0%
ومنها الأحماض الدهنية المتحولة (جم)	0,6	0	0,7	0	0,0%
الكربوهيدرات (جم)	0,2	0,1 >	0,2	0	0,0%
لا سكريات (جم)	0	0	0	0	
الألياف الغذائية (جم)	50	15	55	15	6,3 %
البروتين (جم) الملح (جم)	1,3	0,5 >	1,4	0	0,5 %
الصوديوم (جم)	2,7	0,8	3	0,8	3,6 %
	8,3	2,5	9,2	2,5	5,5 %
	1,5	0,45	1,7	0,45	8,2 %
	0,60	0,18	0,66	0,18	8,2 %

*المدخول المرجعي للشخص البالغ النموذجي (8400 كيلوجول / 2000 كيلو كالوري) - **وزن حصة المنتج المجمد: 30.0 جرام - ***وزن حصة المنتج المطبوخ: 27.3 جرام

الخصائص الميكروبيولوجية	القيم المستهدفة	التسامحات	طرق التحليل
مجموع البكتيريا الهوائية المحبة للرطوبة الإشريكية القولونية السالمونيلا المكورات العنقودية الذهبية العصيات الشمعية الخميرة / العفن	ufc/g < 10 5000 > ufc/g غياب عن 25 جرامًا > 100 ufc/g < 100 ufc/g < 500 ufc/g	ufc/g < 50000 > 100 ufc/g غياب عن 25 جرامًا > 1000 ufc/g < 1000 ufc/g < 5000 ufc/g	ISO 4833-2 ISO AES 16649-2 NF 10/04-05/04 V08-057-1 AES ISO 10/10-07/10 21527

التخزين والحفظ

تاريخ الصلاحية: 365 يومًا (12 شهرًا) من تاريخ التجميد المدون على العبوة. قم بتخزينه في الفريزر عند درجة حرارة -18 درجة مئوية قبل الاستخدام. لا تقم أبدًا بإعادة تجميد منتج تم إذابته.
ظروف التخزين:
24 ساعة في الثلاجة
3 أيام في خزانة الثلج بالثلاجة في الفريزر عند درجة حرارة -18 درجة مئوية، حتى تاريخ الحد الأدنى من الصلاحية الموضح على العبوة
توصيات التخزين بعد الطهي:
في درجة حرارة الغرفة لمدة 48 ساعة لأسباب حسية، و48 ساعة لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء.

توصية بإعادة التنفيذ

❄️	إزالة الجليد تسخين الفرن الطهي (في فرن	حوالي 10-0 دقائق في درجة حرارة الغرفة 230
	مروحة) التبريد والتعرق على الرف	درجة مئوية، حوالي 12-14 دقيقة في درجة
🔥		حرارة 190-200 درجة مئوية، المشط مغلق لمدة
🔥		15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة

ملحوظة: كل فرن له خصائصه الخاصة. نقترح عليك الانتباه إلى معايير الطهي التي تمنحك أفضل النتائج باستخدام معداتك. يمكنك العثور على جميع نصائح الطهاة على www.bridordefrance.tv

التغليف

لوحة الألوان

نوع المنصة / الأبعاد الوزن الصافي /	يورو/120×80سم	كرتون / منصة نقالة	32
الوزن الإجمالي للمنصة الارتفاع الإجمالي	224,000/273,4 كجم	كرتون / طبقة	4
	2070 مم	طبقات / منصة نقالة	8

كرتون

الأبعاد الخارجية (الطول × العرض × الارتفاع)	590×390×240 مم	الحجم (م3)	0.055 م ³
الوزن الصافي للكرتونة	7 كجم	/ صندوق أكياس /	25
الوزن الإجمالي للكرتونة	7,664 كجم	صندوق	1

كيس

الوزن الصافي للحقيبة العناصر الإضافية في	7 ك	قطع / كيس	25
الوزن الإجمالي للكرتونة	م	ن	(Y = نعم / لا)

لأي معلومات / الاتصال

العنوان: خدمة العملاء - www.bridordefrance.com - 35530 Servon sur Vilaine - ZA Olivet - البريد الإلكتروني لفرنسا: commercialfrance@groupeleduff.com البريد الإلكتروني الدولي و exportsales@groupeleduff.com DOM-TOM

Les Sens des Pains

Paris - Djeddah