



FICHE TECHNIQUE

# BAGUETTINE MULTIGRAINS 140G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES ESSENTIELS

Pain

Code article	34794	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280027954	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

**Des pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.**

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	27.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 0.5 cm
Produit Cuit : <i>(à titre indicatif)</i>	Poids moyen	127g
	Longueur	26.5 cm ± 2.5 cm
	Largeur	5.5 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 0.5 cm



*Suggestion de présentation*

**Ingrédients :** farine de BLÉ « Label Rouge » 53%, eau, graines de tournesol 2,4%, graines de millet 1,7%, graines de pavot 1,7%, graines de SÉSAME 1,7%, sel, graines de lin brun 1%, graines de lin jaune 1%, gluten de BLÉ, levure, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

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

Peut contenir des traces de: lait, 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	N		(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)	1 157	1 620	1 272	1 620	21,0 %
Energie (kcal)	274	384	301	384	20,9 %
Matières grasses (g)	4,8	6,7	5,3	6,7	10,5 %
dont acides gras saturés (g)	0,7	1	0,8	1	5,2 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	46	65	51	65	27,2 %
dont sucres (g)	1,3	1,9	1,5	1,9	2,3 %
Fibres alimentaires (g)	3,9	5,4	4,2	5,4	23,6 %
Protéines (g)	9,8	14	11	14	29,9 %
Sel (g)	1,2	1,7	1,3	1,7	31,0 %
Sodium (g)	0,49	0,68	0,54	0,68	31,0 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Poids d'une portion de produit surgelé : 140,0g - \*\*\*Poids d'une portion de produit cuit : 127,4g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g < 10	< 50 000 ufc/g <	ISO 4833-2
Escherichia coli	ufc/g 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	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 500 ufc/g	ufc/g < 5 000	AES 10/10-07/10
Levures / moisissures		ufc/g	ISO 21527

## 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 pendant 24 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 10-12 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](http://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 <sup>3</sup>
Poids net d'un carton	7kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	7,664kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	7 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	------	-----------------	----

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.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)

Les Sens des Pains  
Paris - Djeddah



MULTIGRAIN BAGUETTINE 140G PRE-COOKED ON FROZEN SOLE BRIDOR LES ESSENTIELS BREAD

Code article	34794	Brand Customs	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280027954	nomenclature number	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Place of manufacture	France

**Consensual breads to meet everyday expectations.**

**CHARACTERISTICS AND COMPOSITION**

Frozen Product:	Length	27.0 cm ± 2.5 cm
	Width	6.0 cm ± 1.0 cm
	Average	4.0 cm ± 0.5 cm
Cooked Product: <i>(for information purposes only)</i>	weight	127g
	Length	26.5 cm ± 2.5 cm
	Width	5.5 cm ± 1.0 cm
	Height	4.0 cm ± 0.5 cm



Presentation suggestion

Ingredients: WHEAT flour "Label Rouge" 53%, water, sunflower seeds 2.4%, millet seeds 1.7%, poppy seeds 1.7%, SESAME seeds 1.7%, salt, brown flax seeds 1%, yellow flax seeds 1%, WHEAT gluten, yeast, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), malted WHEAT flour, flour treatment agent (ascorbic acid).

For allergens, including cereals containing gluten, refer to ingredients in capital letters.

May contain traces of: milk, 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	N		(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 (kcal)	1 157	1 620	1 272	1 620	21,0 %
Fat (g)	274	384	301	384	20,9 %
of which saturated fatty acids (g)	4,8	6,7	5,3	6,7	10,5 %
(g) of which trans fatty acids (g)	0,7	1	0,8	1	5,2 %
Carbohydrates (g)	0	0	0	0	
dont sugars (g)	46	65	51	65	27,2 %
Dietary fiber (g) Protein (g)	1,3	1,9	1,5	1,9	2,3 %
(g) Salt (g) Sodium (g)	3,9	5,4	4,2	5,4	23,6 %
	9,8	14	11	14	29,9 %
	1,2	1,7	1,3	1,7	31,0 %
	0,49	0,68	0,54	0,68	31,0 %

\*Reference intake for a typical adult (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Weight of a portion of frozen product: 140.0g - \*\*\*Weight of a portion of cooked product: 127.4g

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	NF V08-057-1
	< 500 ufc/g	ufc/g < 5 000	AES 10/10-07/10
		ufc/g	ISO 21527

## STORAGE AND CONSERVATION

Best before date: 450 days (15 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 24 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 10-12 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](http://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 <sup>3</sup>
Net weight of a carton	7kg	Pieces / box	50
Gross weight of a carton	7,664kg	Bags / box	1

### Sachet

Net weight of a bag Additional items in the	7 kg	Pieces / bag	50
box		N	(Y = yes / N = no)

## FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: Customer service - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridor.com](http://www.bridor.com) Mail for mainland France:

[commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com) Email for international and DOM-

TOM: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)

Les Sens des Pains  
Paris - Djeddah



الورقة الفنية

# باجيتن متعدد الحبوب 140 جرام مطبوخ مسبقًا في قاع مجمد

## BRIDOR LES ESSENTIELS

ألم

رمز المادة رمز EAN	34794	العلامة التجارية رقم التسمية	بريدور
EAN رمز (الكرتون) (الكيس)	3419280027954	الجمركية مكان الصنع	90 1905
			30 فرنسا

### الخبز التوافقي لتلبية التوقعات اليومية.

### الخصائص والتكوين

المنتج المجمد:	الطول العرض	27.0 سم ± 2.5 سم
	الارتفاع	6.0 سم ± 1.0 سم
	متوسط الوزن	4.0 سم ± 0.5 سم
المنتج المطبوخ:	الطول العرض	127 جرام
(للعلم فقط)	الارتفاع	26.5 سم ± 2.5 سم
		5.5 سم ± 1.0 سم
		4.0 سم ± 0.5 سم



اقتراح العرض

المكونات: دقيق القمح "لبيل روج" 53%، ماء، بذور عباد الشمس 2.4%، بذور الدخن 1.7%، بذور الخشخاش 1.7%، بذور السمسم 1.7%، ملح، بذور الكتان البني 1%، بذور الكتان الصفراء 1%، جلوتين القمح، خميرة، مستحلب (أحماض دهنية أحادية وثنائية)، دقيق القمح المملح، عامل معالجة الدقيق (حمض الأسكوربيك).  
بالنسبة للمواد المسببة للحساسية، بما في ذلك الحبوب التي تحتوي على الغلوتين، يرجى الرجوع إلى المكونات المكتوبة بأحرف كبيرة. قد يحتوي على آثار: حليب، مكسرات، بيض.

تعتبر الإزيمات بمثابة مساعدات معالجة ولا يجوز الإعلان عنها في المنتجات المطبوخة.

الكائنات المعدلة وراثيا: لا شيء	مناسبة للنباتيين مناسبة للنباتيين	0	شهادة الكاشير شهادة الحلال	ن	ال ملصق نظيف (ص = نعم / ن = لا)
التأين: لا شيء				ن	

القيم الغذائية لكل 100 جرام	منتج مجمد		المنتج المطبوخ		
	ل 100 جرام	لكل حصة**	ل 100 جرام	لكل حصة***	% AR* جزء النسبة المئوية
الطاقة (كيلوجول)	1571	6201	2721	6201	21.0%
الطاقة (كيلو كالوري)	274	384	301	384	20.9%
الدهون (جم)	4,8	6,7	5,3	6,7	10.5%
منها أحماض دهنية مشبعة (جم)	0,7	1	0,8	1	5.2%
منها أحماض دهنية متحولة (جم)	0	0	0	0	
الكربوهيدرات (جم)	46	65	51	65	27,2 %
لا تريخ (جم)	1,3	1,9	1,5	1,9	2,3 %
الألياف الغذائية (جم)	3,9	5,4	4,2	5,4	23,6 %
البروتين (جم) الملح (جم)	9,8	14	11	14	29,9 %
الصوديوم (جم)	1,2	1,7	1,3	1,7	31,0 %
	0,49	0,68	0,54	0,68	31,0 %

\* المدخول المرجعي لشخص بالغ نموذجي (8400 كيلوجول / 2000 كيلو كالوري) - \*\* وزن جزء من المنتج المجمد: 140.0 جرام - \*\*\* وزن جزء من المنتج المطبوخ: 127.4 جرام

طرق التحليل	التسامح	القيم المستهدفة	الخصائص الميكروبيولوجية
ISO 4833-2	ufc/g < 50000 >	ufc/g < 10 5000 >	إجمالي النباتات الهوائية متوسطة الحجم الإشريكية القولونية
ISO 16649-2	ufc/g غياب عن 100	ufc/g غياب عن 25	السالمونيلا المكورات العنقودية الذهبية Bacillus cereus / الخماثر / العفن
AES 10/04-05/04	25 جرامًا > 1000	جرامًا > 100	
NF V08-057-1	ufc/g < 1000	ufc/g < 500	
AES 10/10-07/10	ufc/g < 5000	ufc/g	
ISO 21527			

## التخزين والحفظ

الحد الأدنى لتاريخ المتانة: 450 يومًا (15 شهرًا) من تاريخ التجميد المذكور على العبوة. يحفظ في الفريزر عند -18 درجة مئوية قبل الاستخدام. لا تقم أبدًا بإعادة تجميد المنتج الذي تم إذابة تجميده.

شروط التخزين:




24 ساعة في الثلاجة

3 أيام في خزانة الثلج بالثلاجة في الفريزر عند -18 درجة مئوية، حتى الحد الأدنى لتاريخ المتانة الموضح على العبوة. توصية التخزين

بعد الطهي:

في درجة حرارة الغرفة لمدة 24 ساعة لأسباب حسية: 48 ساعة لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء.

## توصية لإعادة التنفيذ

	إزالة الجليد تسخين الفرن الطهي (في فرن	حوالي 10-0 دقائق عند درجة حرارة الغرفة 230 درجة
	جيد التهوية) التبريد والتجفيف على الرف	مئوية، حوالي 10-12 دقيقة عند 190-200 درجة مئوية،
		أغلق أورا لمدة 15 دقيقة في درجة حرارة الغرفة
		

ملحوظة: كل فرن له خصائصه الخاصة. نقترح عليك أن تأخذ في الاعتبار معلمات الطهي التي تعطي أفضل النتائج مع أجهزتك. ابحث عن جميع نصائح الطهاة على [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)

## التعبئة والتغليف

### لوحة الألوان

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

### كرتون

الأبعاد الخارجية (الطول × العرض × الارتفاع) الوزن الصافي للصندوق الإجمالي للوزن	590×390×240 مم 7 كجم 7,664 كجم	الحجم (م3) قطع / أكياس كرتون / كرتون	0.055 م <sup>3</sup> 50 1
---	--------------------------------------	--	---------------------------------

### كيس

الوزن الصافي للحقيبة عناصر إضافية في الصندوق	7 كجم م	قطعة / كيس ن	50 (ص = نعم / ن = لا)
--	------------	-----------------	--------------------------

## للحصول على أي معلومات / الاتصال

العنوان: خدمة العملاء - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridor.com](http://www.bridor.com) - البريد الإلكتروني الرئيسي لفرنسا:

Commercialfrance@groupeleduff.com البريد الإلكتروني للأقاليم الدولية  
exportsales@groupeleduff.com والخارجية

Les Sens des Pains  
Paris - Djeddah