



FICHE TECHNIQUE



BAGUETTE MULTIGRAINS 280G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES ESSENTIELS

Pain

Code article	34791	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280027923	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	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	260g
	Longueur	49.5 cm ± 2.5 cm
	Largeur	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	17.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de BLÉ « Label Rouge », eau, graines de tournesol 2,3%, graines de millet 1,6%, graines de pavot 1,6%, graines de SÉSAME 1,6%, sel, graines de lin brun 0,9%, graines de lin jaune 0,9%, levure, gluten de BLÉ, 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 Kashér	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)	1 144	343	1 231	343	4,4 %
Energie (kcal)	271	81	292	81	4,4 %
Matières grasses (g)	4,7	1,4	5	1,4	2,2 %
dont acides gras saturés (g)	0,7	0	0,8	0	0,0 %
dont acide gras trans (g)	0	0	0	0	
Glucides (g)	46	14	49	14	5,6 %
dont sucres (g)	1,3	0	1,4	0	0,0 %
Fibres alimentaires (g)	3,8	1,1	4,1	1,1	4,9 %
Protéines (g)	9,3	2,8	10	2,8	6,0 %
Sel (g)	1,2	0,36	1,3	0,36	6,4 %
Sodium (g)	0,48	0,14	0,52	0,14	6,4 %

*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 : 27,9g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobique 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 : 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.bridor.com Mail pour la France métropolitaine :

commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com

TECHNICAL SHEET 

FROZEN STONE OVEN PART-BAKED MULTIGRAIN BAGUETTE 280G BRIDOR LES ESSENTIELS Bread

Product code	34791	Brand	BRIDOR
EAN code (case)	3419280027923	Customs declaration number	1905 90 30
EAN code (bag)		Manufactured in	France

Breads that everyone loves to meet your everyday needs.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen Product :	Length	50.0 cm $\pm$ 2.5 cm
	Width	6.5 cm $\pm$ 1.0 cm
	Height	4.5 cm $\pm$ 0.5 cm
Baked Product : <i>(indicative information)</i>	Average weight	260g
	Length	49.5 cm $\pm$ 2.5 cm
	Width	6.0 cm $\pm$ 1.0 cm
	Height	17.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: « Label Rouge » WHEAT flour, water, sunflower seeds 2.3%, millet seeds 1.6%, poppy seeds 1.6%, SESAME seeds 1.6%, salt, brown flax seeds 0.9%, yellow flax seeds 0.9%, yeast, WHEAT gluten, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), malted WHEAT flour, flour treatment agent (ascorbic acid).

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

May contain traces of: milk, nuts, eggs.

Enzymes are technological aids and may not be reported in baked products.

GMO: without	Suitable for vegans	Y	Kosher certified	N	Clean Label	Y
Ionization: without	Suitable for vegetarians	Y	Halal certified	N		(Y = yes / N = no)

Nutritional values per 100g	Frozen product		Baked product		
	For 100g	Per serving**	For 100g	Per serving***	% RI* per serving
Energy (kJ)	1,144	343	1,231	343	4.4 %
Energy (kcal)	271	81	292	81	4.4 %
Fat (g)	4.7	1.4	5	1.4	2.2 %
of which saturates (g)	0.7	0	0.8	0	0.0 %
of which trans fatty acids (g)	0	0	0	0	
Carbohydrate (g)	46	14	49	14	5.6 %
of which sugars (g)	1.3	0	1.4	0	0.0 %
Fibre (g)	3.8	1.1	4.1	1.1	4.9 %
Protein (g)	9.3	2.8	10	2.8	6.0 %
Salt (g)	1.2	0.36	1.3	0.36	6.4 %
Sodium (g)	0.48	0.14	0.52	0.14	6.4 %

* Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal) - **Weight of a portion of frozen product: 30.0g - ***Weight of a portion of baked product: 27.9g

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Targets	Tolerances	Methods of analysis
Aerobic mesophilic total count	< 5,000 cfu/g <	< 50 000 cfu/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/04-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g <	< 1 000 cfu/g <	NF V08-057-1
Bacillus cereus	100 cfu/g <	1 000 cfu/g < 5	AES 10/10-07/10
Yeast / mould	500 cfu/g	000 cfu/g	ISO 21527

STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability: 365 days (12 months) from the date of freezing marked on the package.

Store at -18°C or below before use. DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.

Storage conditions:

24h in refrigerator

3 days in the freezer compartment of the refrigerator

in the freezer at -18°C: until the date of minimum durability indicated on the packaging

Storage recommendations after baking:

At ambient temperature during 48 hours for organoleptic reasons ; 48 hours for food safety reasons.

Maximum preservation after baking is 48 hours.

INSTRUCTIONS FOR BAKING

	Defrosting	approximately 0-10 min at room temperature
	Preheating oven	230°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 12-14 min at 190-200°C, closed damper
	Cooling and rest on tray	15 min at room temperature

Note: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

Find all the chef's advices on www.bridordefrance.tv

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO/80x120cm	Cases / pallet	32
Net weight / Gross weight of pallet	224.000/273.4kg	Cases / layer	4
Total height	2070 mm	Layers / pallet	8

Case

External dimensions (L x W x H)	590x390x240mm	Volume (m3)	0.055m ³
Net weight of case	7kg	Pieces / case	25
Gross weight of case	7.664kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	7 kg	Pieces / bag	25
Additional components in the case	N	(Y = yes / N = no)	

FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com e-mail: exportsales@groupeleduff.com

Les Sens des Pains
Paris - Djeddah



البيانات الفنية
خبز باجيت متعدد الحبوب مخبوز جزئيًا بالفرن
الحجري المجدد 280 جرام
BRIDOR LES
ESSENTIELS
خبز

رمز المنتج رمز	34791	رقم الإقرار الجمركي للعلامة	بريدور
EAN (العلبة) رمز	3419280027923	التجارية تم تصنيفها في	90 1905
EAN (الحقيبة) رمز			30 فرنسا

أنواع الخبز التي يحبها الجميع لتلبية احتياجاتك اليومية.

الخصائص والتكوين

المنتج المجدد :	الطول العرض	50.0 سم ± 2.5 سم
	الارتفاع الوزن	6.5 سم ± 1.0 سم
	المتوسط الطول	4.5 سم ± 0.5 سم
المنتج المخبوز :	العرض الارتفاع	260 جرام
(معلومات إرشادية)		49.5 سم ± 2.5 سم
		6.0 سم ± 1.0 سم
		17.5 سم ± 0.5 سم



اقتراح تقديم

المكونات: دقيق القمح «لا بيل روج»، ماء، بذور عباد الشمس 2.3%، بذور الدخن 1.6%، بذور الخشخاش 1.6%، بذور السمسم 1.6%، ملح، بذور الكتان البني 0.9%، بذور الكتان الأصفر 0.9%، خميرة، جلوتين القمح، مستحلب (أحادي وثنائي الجلسريد للأحماض الدهنية)، دقيق القمح المملح، عاقل معالجة الدقيق (حمض الأسكوربيك).
بالنسبة للمواد المسببة للحساسية، بما في ذلك الحبوب التي تحتوي على الجلوتين، راجع المكونات المكتوبة بالأحرف الكبيرة.
قد يحتوي على آثار من: الحليب والمكسرات والبيض.

إن البيانات مبنية على بيانات تحليلية ولا يجوز استخدامها في المنتجات المعتمدة

الكائنات المعدلة	مناسب للنباتيين مناسب	و	كوشير معتمد	ن	ملصق نظيف
وراثيا: بدون تأين:	للنباتيين	و	حلال معتمد	ن	(N = نعم / لا)
بدون					

القيم الغذائية لكل 100 جرام	منتج مجمد		منتج مخبوز		% RI * لكل وجبة
	100 ل	لكل وجبة **	100 ل	لكل وجبة ***	
الطاقة (كيلوجول)	1144	343	1131	343	4.4%
(كيلو كالوري) الدهون (جرام)	271	81	292	81	4.4%
منها الدهون المشبعة (جم) ومنها	4.7	1.4	5	1.4	2.2%
الأحماض الدهنية المتحولة (جم)	0.7	0	0.8	0	0.0%
الكربوهيدرات (جم)	0	0	0	0	
منها السكريات (جم)	46	14	49	14	5.6 %
الألياف (جم) البروتين	1.3	0	1.4	0	0.0 %
(جم) الملح (جم)	3.8	1.1	4.1	1.1	4.9 %
الصوديوم (جم)	9.3	2.8	10	2.8	6.0 %
	1.2	0.36	1.3	0.36	6.4 %
	0.48	0.14	0.52	0.14	6.4 %

* المدخول المرجعي للبالغين المتوسطين (8400 كيلوجول / 2000 كيلو كالوري) - ** وزن حصة المنتج المجمد: 30.0 جرام - *** وزن حصة المنتج المخبوز: 27.9 جرام

طرق التحليل	التسامحات	الأهداف	الخصائص الميكروبيولوجية
ISO 4833-2 ISO 16649-2 AES 10/04-05/04 NF V08-057-1 AES 10/10-07/10 ISO 21527	> 50000 وحدة تشكيل مستعمرة / جم > 100 وحدة تشكيل مستعمرة / جم في 25 جم > 1000 وحدة تشكيل مستعمرة / جم في 1000 وحدة تشكيل مستعمرة / جم في 5000 وحدة تشكيل مستعمرة / جم	> 5000 وحدة تشكيل مستعمرة / جم غياب > 10 وحدات تشكيل مستعمرة / جم في 25 جم > 100 وحدة تشكيل مستعمرة / جم في 100 وحدة تشكيل مستعمرة / جم في 500 وحدة تشكيل مستعمرة / جم	العدد الإجمالي للبكتيريا الهوائية المحبة للحرارة المتوسطة الإشريكية القولونية السالمونيلا المكورات العنقودية الذهبية العصيات الشمعية الخميرة / العفن

التخزين ومدة الصلاحية

تاريخ الصلاحية الأدنى: 365 يومًا (12 شهرًا) من تاريخ التجميد المدون على العبوة. قم بتخزينه عند درجة حرارة 18- درجة مئوية أو أقل قبل الاستخدام. لا تقم بإعادة تجميده بعد إذابته.

ظروف التخزين:

24 ساعة في الثلاجة

3 أيام في خبزة التجميد بالثلاجة في الفريزر عند درجة حرارة 18- درجة مئوية: حتى تاريخ الحد الأدنى من

المتانة المشار إليه على العبوة توصيات التخزين بعد الخبز:

في درجة حرارة الغرفة لمدة 48 ساعة لأسباب حسية؛ و48 ساعة لأسباب تتعلق بسلامة الغذاء.

الحد الأقصى للحفظ بعد الخبز هو 48 ساعة.

تعليمات الخبز

❄️	إزالة الجليد، تسخين الفرن،	حوالي 10-0 دقائق عند درجة حرارة الغرفة 230 درجة مئوية،
	الخبز (في فرن جيد التهوية)،	حوالي 14-12 دقيقة عند 200-190 درجة مئوية، المثبط مغلق
🔥	التبريد ووضعه على صينية	لمدة 15 دقيقة عند درجة حرارة الغرفة
🔋		

ملحوظة: كل فرن له خصائصه الخاصة. نقترح عليك تسجيل جميع المعلومات للحصول على أفضل النتائج عند الخبز باستخدام معدّاتك. يمكنك العثور على جميع نصائح الطهاة على www.bridordefrance.tv

التغليف

منصة نقالة

نوع البليت / الأبعاد الوزن الصافي /	يورو/120×80سم	صناديق /	32
الوزن الإجمالي للبليت الارتفاع	224.000/273.4 كجم	منصات نقالة	4
الإجمالي	2070 مم	صناديق / طبقة	8

قضية

الأبعاد الخارجية (الطول × العرض × الارتفاع)	590x390x240 مم	الحجم (م3)	0.055 م³
الوزن الصافي للعبة الوزن الإجمالي للعبة	7 كجم	قطعة / علبة	25
	7.664 كجم	أكياس / علبة	1

شنطة

الوزن الصافي للحقيبة المكونات	7 كجم	قطع / كيس	25
الإضافية في العلبة		ن	(نعم = N / لا)

لأي معلومات / الاتصال

العنوان: خدمة العملاء - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com
الإلكتروني: exportsales@groupeleduff.com

Les Sens des Pains
Paris - Djeddah