



BOLA DE BERLIM NATURE 80G MATIÈRE GRASSE COMPOSÉE PRÊT-À-SERVIR SURGELÉ BRIDOR PANIDOR
Pâte levée frite

Code article	41588	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280089884	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	Portugal

Des produits qualitatifs inspirés des traditions boulangères portugaises.

Un beignet typiquement portugais réalisé à partir d'une pâte à brioche frite. Il peut se consommer seul ou être customisé par l'ajout d'un fourrage ou d'un topping selon vos envies

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	9.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	9.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	5.5 cm ±
Produit Cuit : <small>(à titre indicatif)</small>	Poids moyen	80g
	Longueur	9.0 cm ± 1.0 cm
	Largeur	9.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	5.5 cm ±



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, sucre, huile de tournesol, **ŒUF** pasteurisé, huiles et graisses végétales (palme, noix de coco, soja entièrement raffiné, tournesol) 4%, beurre (**LAIT**), poudre de **LAIT** écrémé, émulsifiants (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium, mono- et diglycérides d'acides gras), sel, levure, correcteurs d'acidité (carbonate de calcium, phosphates de calcium, acide citrique), colorants (caroténoïdes, norbixine de rocou), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), arôme, farine de **BLÉ** malté, enzyme.

Oeufs issus de poules élevées au sol.

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

Peut contenir des traces de: mollusque, graines de sésame, moutarde, soja, fruits à coque.

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	N	certification Kashेर	N	O = oui N = non
Ionisation : néant	Convient aux végétariens	O	certification Halal	O	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé		
	Pour 100g	Par portion**	% AR* par portion
Energie (kJ)	1 490	1 192	14,2 %
Energie (kcal)	356	284	14,2 %
Matières grasses (g)	16	13	18,3 %
dont acides gras saturés (g)	4,8	3,8	19,2 %
dont acide gras trans (g)			
Glucides (g)	44	35	13,5 %
dont sucres (g)	11	8,4	9,3 %
Fibres alimentaires (g)	2,2	1,8	7,0 %
Protéines (g)	7,8	6,2	12,5 %
Sel (g)	0,84	0,67	11,2 %
Sodium (g)	0,34	0,27	11,2 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal) - **Poids d'une portion de produit surgelé : 80,0g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobique mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	BRD 07/11-12/05
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	non détecté dans 25g	non détecté dans 25g	AES 10/03-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 270 jours (9 mois) à partir de la date de surgélation 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 : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 1h30 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 / 80x120 cm	Cartons / palette	104
Poids net / Poids brut d'une palette	166,400 / 231,344 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1905 mm	Couches / palette	13

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x135 mm	Volume (m3)	0,015 m ³
Poids net d'un carton	1,6 kg	Pièces / carton	20
Poids brut d'un carton	1,952 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	1,6 kg	Pièces / sachet	20
-----------------------	--------	-----------------	----

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