



Description :

Marque : Bridor

Calibre : 96 g

Conditionnement : 1 ct x 66 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 6.336

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : CT

DLUO/DLC en jours : 365

Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 h entre 0°C et 4°C ou 72 h entre -4°C et 0°C

Etat du produit : Cru



MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Mise sur plaque (600x400) 12 unités par plaque. Décongélation environ 30-45 min à température ambiante. Préchauffage du four 190°C. Cuisson (en four ventilé) environ 16-18 min à 165-170°C, ours ouvert. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	1256 Kj / 300 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	5.5	
Glucides (g)	39	
dont Sucres (g)	15	
Matières grasses (g)	13	
dont Acides Gras Saturés (g)	8.2	
Fibres alimentaires (g)	2.0	
Sel (g)	0.7	
Sodium (mg)	280	
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.42

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : /

Classification : Fréquence libre

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Nutriscore_D

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine (Blé)	Union européenne
Beurre (Lait)	Union européenne
Raisin	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 35327 B

Dénomination légale de vente : 66 pains aux raisins 96g beurre fin - prêt à cuire surgelé

INGREDIENTS :

Farine de BLÉ, eau, beurre fin (LAIT) 15%, raisins secs 10%, sucre, oeUFS, levure, amidon modifié, sel, gluten de BLÉ, lactosérum en poudre (LAIT), poudre de LAIT écrémé, stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), extrait de carotte, arôme naturel, extrait de curcuma, extrait de paprika. Oeufs issus de poules élevées au sol.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé
 T° de conservation (°C) : Maxi -18
 Code EAN : 3419280033627

Nom du fournisseur : 101989 BRIDOR SAS
 Code douanier : 19059070

Recette sans porc

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39 x l 29 x h 24.500
 Longueur Palette en cm : 120
 Largeur Palette en cm : 80
 Hauteur Palette en cm : 211
 Nb d'UMC / couche : 8
 Nb couches / palette : 8

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.