



FICHE TECHNIQUE

# PETIT PAIN RECTANGLE MULTIGRAINS 55G FARINE DE BLE LABEL ROUGE PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR LES ESSENTIELS

Code article	<b>37089</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>03419280043633</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 90</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*La Collection "Les Essentiels" : une gamme de pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit congelé :** Longueur : 12.0 cm ± 1.5 cm  
Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 50g (à titre informatif)  
Longueur : 11.5 cm ± 1.5 cm  
Largeur : 5.5 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm



*Suggestion de présentation*

Ingrédients: **farine de BLE** « Label Rouge » 50%, eau, **Finition** 4% (**graines de SESAME**, graines de pavot), graines de tournesol 2%, graines de pavot 1.6%, graines de millet 1.6%, **graines de SESAME** 1.6%, sel, graines de lin jaune 0.9%, graines de lin brun 0.9%, **GLUTEN de blé**, levure, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), **farine de BLE** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, sésame.

Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1233 / 293	14.7 %	1343 / 319	16.0 %
Matières grasses (g)	7.1	10.1 %	7.7	11.0 %
dont acides gras saturés (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Glucides (g)	45	17.3 %	49	18.9 %
dont sucres (g)	1.4	1.6 %	1.5	1.7 %
Fibres alimentaires (g)	4.4	17.6 %	4.7	18.8 %
Protéines (g)	10.0	20.0 %	11.0	22.0 %
Sel (g)	1.20	20.0 %	1.20	20.0 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flora totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
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
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



# PETIT PAIN RECTANGLE MULTIGRAINS 55G FARINE DE BLE LABEL ROUGE PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR LES ESSENTIELS



## 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 DECONGELE.**

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

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 7-9 min à 190-200°C

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 / 80 x 120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	246.400 kg / 299 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2.08 m	Couches / palette	8

### Carton

Dimensions externes (L x l x h)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.055
Poids net d'un carton	7.700 kg	Pièces / carton	140
Poids brut d'un carton	8.462 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	7.700 kg	Pièces / sachet	140
-----------------------	----------	-----------------	-----

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](http://www.bridordefrance.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)



TECHNICAL SHEET

# FROZEN STONE OVEN PART BAKED MULTIGRAIN ROLL 55G BRIDOR ESSENTIAL RANGE

Product code **37089**  
EAN code (case) **03419280043633**  
EAN code (bag)

Brand **BRIDOR**  
Customs declaration number **1905 90 90**  
Manufactured in **France**

*"The Essential Breads" Collection : a line of breads that everyone loves to meet your everyday needs.*

## CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

**Frozen product:** Length: 12.0 cm ± 1.5 cm  
Width: 6.0 cm ± 1.0 cm  
Height: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Baked product:** Average weight: 50g (indicative information)  
Length: 11.5 cm ± 1.5 cm  
Width: 5.5 cm ± 1.0 cm  
Height: 4.0 cm ± 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **Finish 4% (SESAME seeds, poppy seeds)**, sunflower seeds 2%, poppy seeds 1.6%, millet seeds 1.6%, **SESAME seeds** 1.6%, salt, yellow flax seeds 0.9%, brown flax seeds 0.9%, **wheat GLUTEN**, yeast, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), **malted WHEAT flour**, flour treatment agent (ascorbic acid).

Contains: gluten, sesame.

May contain: traces of nuts, traces of soya.

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

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1233 / 293	14.7 %	1343 / 319	16.0 %
Fat (g)	7.1	10.1 %	7.7	11.0 %
of which saturates (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Carbohydrate (g)	45	17.3 %	49	18.9 %
of which sugars (g)	1.4	1.6 %	1.5	1.7 %
Fibre (g)	4.4	17.6 %	4.7	18.8 %
Protein (g)	10.0	20.0 %	11.0	22.0 %
Salt (g)	1.20	20.0 %	1.20	20.0 %

\* Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 5 000 cfu/g	< 50 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	none in 25g	none in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Yeast / mould	< 500 cfu/g	< 5 000 cfu/g	ISO 21527-1



TECHNICAL SHEET

# FROZEN STONE OVEN PART BAKED MULTIGRAIN ROLL 55G BRIDOR ESSENTIAL RANGE

## STORAGE AND SHELF LIFE



Date of minimum durability date: 365 days (12 months) from the date indicated on the packaging.

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

Storage conditions:

- \* 24h in the 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

## INSTRUCTIONS FOR BAKING

	Defrosting	approximately 0-10 min at room temperature
	Preheating oven	230°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 7-9 min at 190-200°C

Nota: 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## PACKAGING

### Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	32
Net weight / Gross weight of pallet	246.400 kg / 299 kg	Cases / layer	4
Total height	2.08 m	Layers/ pallet	8

### Case

External dimensions (L x W x H)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.055
Net weight of case	7.700 kg	Pieces / case	140
Gross weight of case	8.462 kg	Bags / case	1

### Bag

Net weight of bag	7.700 kg	Pieces / bag	140
-------------------	----------	--------------	-----

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.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE ANGABEN

# MEHRKORN BRÖTCHEN RECHTECKIG 55g

- Im Steinofen vorgebacken gefroren -

## BRIDOR LES ESSENTIELS

Produktcode **37089**  
 Strichcode (Karton) **03419280043633**  
 Strichcode (Packung)

Schutzmarke **BRIDOR**  
 Zollnomenklatur-Nummer **1905 90 90**  
 Hergestellt in **Frankreich**

*Kollektion "Die Essentiellen" : Allgemein beliebte Brote, um den Erwartungen des täglichen Genusses zu entsprechen.*

### MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

**Gefrorenes Produkt:** Länge: 12.0 cm ± 1.5 cm  
 Breite: 6.0 cm ± 1.0 cm  
 Höhe: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 50g (zur Information)  
 Länge: 11.5 cm ± 1.5 cm  
 Breite: 5.5 cm ± 1.0 cm  
 Höhe: 4.0 cm ± 0.5 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **Dekor 4%** (**SESAMKÖRNER**, Mohnsamen), Sonnenblumenkerne 2%, Mohnsamen 1.6%, Hirsesamen 1.6%, **SESAMKÖRNER** 1.6%, Salz, Samen aus gelber Lein 0.9%, Samen aus gemeiner Lein 0.9%, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Gluten, Sesam.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.

Ohne GVO Für Veganer geeignet: J Koscher zertifiziert: N (J = Ja / N = Nein)  
 Nicht bestrahlt Für Vegetarier geeignet: J Halal zertifiziert: N

Nährwerte pro 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebäckenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1233 / 293	14.7 %	1343 / 319	16.0 %
Fett (g)	7.1	10.1 %	7.7	11.0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Kohlenhydrate (g)	45	17.3 %	49	18.9 %
davon Zucker (g)	1.4	1.6 %	1.5	1.7 %
Ballaststoffe (g)	4.4	17.6 %	4.7	18.8 %
Eiweiß (g)	10.0	20.0 %	11.0	22.0 %
Salz (g)	1.20	20.0 %	1.20	20.0 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 5 000 KBE/g	< 50 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

# MEHRKORN BRÖTCHEN RECHTECKIG 55g

- Im Steinofen vorgebacken gefroren -  
BRIDOR LES ESSENTIELS



## LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. **AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.**  
Lagerbedingungen:

- \* 24 Stunden in einem Kühlschrank
- \*\* 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
- \*\*\* in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

## BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 7-9 Min bei 190-200°C

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

**Finden Sie alle Ratschläge von Köchen auf [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPACKUNG

### Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	246.400 kg / 299 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2.08 m	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590 x 387 x 241 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0.055
Nettogewicht eines Kartons	7.700 kg	Stück / Karton	140
Bruttogewicht eines Kartons	8.462 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	7.700 kg	Stück / Beutel	140
----------------------------	----------	----------------	-----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	---	---------------------

## FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



FICHA TÉCNICA

# PANECILLO RECTANGULAR MULTIGRANI

## 55g - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR LES ESSENTIELS

Código del producto **37089**  
Código EAN (caja) **03419280043633**  
Código EAN (bolsa)

Marca **BRIDOR**  
Número de nomenclatura aduanera **1905 90 90**  
Fabricado en **Francia**

*Colección "Los Esenciales" : Una gama de panes con sabores consensuados para satisfacer las necesidades del día a día.*

### CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

**Producto congelado:**  
Largura: 12.0 cm ± 1.5 cm  
Largo: 6.0 cm ± 1.0 cm  
Altura: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Producto cocido:**  
Peso medio: 50g (a título indicativo)  
Largura: 11.5 cm ± 1.5 cm  
Largo: 5.5 cm ± 1.0 cm  
Altura: 4.0 cm ± 0.5 cm



*Sugerencia de presentación*

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **Decoración 4%** (granos de **SESAMO**, granos de adormidera), pipas de girasol 2%, granos de adormidera 1.6%, granos de mijo 1.6%, **granos de SESAMO** 1.6%, sal, granos de linaza amarilla 0.9%, granos de linaza morena 0.9%, **GLUTEN de trigo**, levadura, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), **harina de TRIGO malteado**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Contiene: gluten, sésamo.

Puede contener: trazas de soja, trazas de frutos de cáscara.

Sin transgénicos Aconsejado para veganos: S Certificado Kosher: N (S = sí / N = no)  
No irradiado Aconsejado para vegetarianos: S Certificado Halal: N

Valores nutricionales por 100g	producto congelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1233 / 293	14.7 %	1343 / 319	16.0 %
Grasas (g)	7.1	10.1 %	7.7	11.0 %
de las cuales saturadas (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Hidratos de carbono (g)	45	17.3 %	49	18.9 %
de los cuales azúcares (g)	1.4	1.6 %	1.5	1.7 %
Fibra alimentaria (g)	4.4	17.6 %	4.7	18.8 %
Proteínas (g)	10.0	20.0 %	11.0	22.0 %
Sal (g)	1.20	20.0 %	1.20	20.0 %

\* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausente en 25g	ausente en 25g	AES 10/4-05/04
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
Levaduras / mohos	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

# PANECILLO RECTANGULAR MULTIGRANI

## 55g - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR LES ESSENTIELS

### DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 365 días (12 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el embalaje.



Conservar en el congelador a -18°C \*\*\* antes la utilización.

**NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.**

Condiciones de conservación:

- \* 24h en el refrigerador
- \*\* 3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador
- \*\*\* en el congelador a -18°C : hasta la fecha de duración mínima indicada en el embalaje

### PREPARACIÓN Y COCCIÓN

	Descongelación	aproximadamente 0-10 min a temperatura ambiente
	Pre calentamiento del horno	230°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 7-9 min a 190-200°C

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

**Puedes encontrar todos los consejos de los chefs en [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

### ACONDICIONAMIENTO

#### Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	32
Peso neto / Peso bruto del palet	246.400 kg / 299 kg	Cajas / estrato	4
Altura total	2.08 m	Estratos / palet	8

#### Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	590 x 387 x 241 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0.055
Peso neto del caja	7.700 kg	Unidades / caja	140
Peso bruto del caja	8.462 kg	Bolsas / caja	1

#### Bolsa

Peso neto de la bolsa	7.700 kg	Unidades / bolsa	140
-----------------------	----------	------------------	-----

Elementos adicionales en la caja	N	(S = sí / N = no)
----------------------------------	---	-------------------

### PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

Dirección Postal: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



FICHA TÉCNICA

# PÃOZINHO RECTANGULAR MULTICEREAIS

## 55g - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR LES ESSENTIELS

Código do produto **37089**  
Código EAN (caixa) **03419280043633**  
Código EAN (saco)

Marca **BRIDOR**  
Número de nomenclatura aduaneira **1905 90 90**  
Local de produção **França**

### CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

**Produto congelado:** Comprimento: 12.0 cm ± 1.5 cm  
Largura: 6.0 cm ± 1.0 cm  
Altura: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Produto cozido:** Peso médio: 50g (a título indicativo)  
Comprimento: 11.5 cm ± 1.5 cm  
Largura: 5.5 cm ± 1.0 cm  
Altura: 4.0 cm ± 0.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO candial**, água, **Ornamento 4%** (**sementes de GERGELIM**, sementes de papoila), sementes de girassol 2%, sementes de papoila 1.6%, sementes de milhaca 1.6%, **sementes de GERGELIM** 1.6%, sal, sementes de linho amarelo 0.9%, sementes de linho escuro 0.9%, **GLÚTEN de trigo**, levedura, emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), **farinha de TRIGO malteado**, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Contém: glúten, sésamo.

Pode conter: vestígios de soja, vestígios de frutos de casca rija.

OGM: nada      Convem aos veganos: S      Certificado Kosher: N      (S = sim / N = no)  
Ionização: nada      Convem aos vegetarianos: S      Certificado Halal: N

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1233 / 293	14.7 %	1343 / 319	16.0 %
Lípidos (g)	7.1	10.1 %	7.7	11.0 %
dos quais saturados (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Hidratos de carbono (g)	45	17.3 %	49	18.9 %
dos quais açúcares (g)	1.4	1.6 %	1.5	1.7 %
Fibra (g)	4.4	17.6 %	4.7	18.8 %
Proteínas (g)	10.0	20.0 %	11.0	22.0 %
Sal (g)	1.20	20.0 %	1.20	20.0 %

\* Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 5 000 ufc/g	< 50 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausente em 25g	ausente em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Leveduras / bolores	< 500 cfu/g	< 5 000 cfu/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

# PÃOZINHO RECTANGULAR MULTICEREAIS



## 55g - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR LES ESSENTIELS

### ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 365 dias (12 meses) a partir da data de congelação indicada na embalagem.  
Conservar no congelador em -18°C \*\*\* antes da utilização. **NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.**  
Condições de conservação:

- \* 24h no frigorífico
- \*\* 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
- \*\*\* no congelador em -18°C: até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem

### PREPARAÇÃO E COZIMENTO

	Descongelação	aproximadamente 0-10 min em temperatura ambiente
	Pré-aquecimento do forno	230°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 7-9 min em 190-200°C

Nota: Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

**Encontrar todos os conselhos dos chefs em [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

### EMBALAGEM

#### Palete

Tipo de palete / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / palete	32
Peso líquido / Peso bruto da palete	246.400 kg / 299 kg	Caixas / camada	4
Altura	2.08 m	Camadas / palete	8

#### Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.055
Peso líquido da caixa	7.700 kg	Unidades / caixas	140
Peso bruto da caixa	8.462 kg	Sacos / cartão	1

#### Saco

Peso líquido do saco	7.700 kg	Unidades / saco	140
----------------------	----------	-----------------	-----

Elementos suplementares na caixa	N	(S = sim / N = não)
----------------------------------	---	---------------------

### PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

Endereço: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



 **SCHEDA TECNICA**

# BOCCONCINO DI PANE RETTANGOLARE MULTISEMI 55g - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR LES ESSENTIELS

Codice prodotto **37089**  
Codice EAN (cartone) **03419280043633**  
Codice EAN (sacchetto)

Marca **BRIDOR**  
Codice doganale **1905 90 90**  
Luogo di fabbricazione **Francia**

*Collezione "Gli Essenziali" : una gamma di pani dal sapore genuino per soddisfare le esigenze quotidiane.*

## CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

**Prodotto congelato:** Lunghezza: 12.0 cm ± 1.5 cm  
Larghezza: 6.0 cm ± 1.0 cm  
Altezza: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Prodotto cotto:** Peso medio: 50g (a titolo indicativo)  
Lunghezza: 11.5 cm ± 1.5 cm  
Larghezza: 5.5 cm ± 1.0 cm  
Altezza: 4.0 cm ± 0.5 cm



*Suggerimento di presentazione*

Ingredienti: **farina di GRANO tenero tipo "0"**, acqua, **Decorazione 4% (semi di SESAMO, semi di papavero)**, semi di girasole 2%, semi di papavero 1.6%, semi di miglio 1.6%, **semi di SESAMO 1.6%**, sale, semi di lino giallo 0.9%, semi di lino marrone 0.9%, **GLUTINE di frumento**, lievito naturale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **farina di FRUMENTO maltato**, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Contiene: glutine, sesamo.

Puó contenere: tracce di soia, tracce di frutta a guscio.

Senza OGM Addato per i vegani: S Certificato Kosher: N (S = si / N = no)  
No irradiato Addato per i vegetariani: S Certificato Halal: N

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1233 / 293	14.7 %	1343 / 319	16.0 %
Grassi (g)	7.1	10.1 %	7.7	11.0 %
di cui acidi grassi saturi (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Carboidrati (g)	45	17.3 %	49	18.9 %
di cui zuccheri (g)	1.4	1.6 %	1.5	1.7 %
Fibre (g)	4.4	17.6 %	4.7	18.8 %
Proteine (g)	10.0	20.0 %	11.0	22.0 %
Sale (g)	1.20	20.0 %	1.20	20.0 %

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/4-05/04
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
Lieviti / muffe	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEDA TECNICA



# BOCCONCINO DI PANE RETTANGOLARE MULTISEMI 55g - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR LES ESSENTIELS

## STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 365 giorni (12 mesi) a partire dalla data di congelazione indicata sull' imballaggio.  
Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utiliz zo. **MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.**  
condizioni di conservazione:

- \* 24 ore in frigorifero
- \*\* 3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero
- \*\*\* nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

## PREPARAZIONE E COTTURA

	Scongelamento	circa 0-10 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	230°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 7-9 min a 190-200°C

Nota: Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di verificare i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati.

**Scopri tutti i suggerimenti degli chef su [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONFEZIONAMENTO

### Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	32
Peso netto / Peso lordo della pedana	246.400 kg / 299 kg	Cartoni / strato	4
Altezza totale	2.08 m	Strati / pedana	8

### Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.055
Peso netto del cartone	7.700 kg	Unità / cartone	140
Peso lordo del cartone	8.462 kg	Sacchetti / cartone	1

### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	7.700 kg	Unità / sacchetto	140
--------------------------	----------	-------------------	-----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = si / N = no)
------------------------------------	---	-------------------

## PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE GEGEVENS

**MEERGRANEN RECHTLOEKIG BROODJE****55g - voorgebakken in een steenoven  
bevoren - BRIDOR LES ESSENTIELS**

Productcode **37089**  
EAN code (karton) **03419280043633**  
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**  
Douanenomenclatuur-nummer **1905 90 90**  
Gefabriceerd in **Frankrijk**

*Collectie "Les Essentiels" : Brood waar iedereen van houdt, elke dag weer.*

**KENMERKEN EN SAMENSTELLING**

**Bevroren product:** Lengte: 12.0 cm ± 1.5 cm  
Breedte: 6.0 cm ± 1.0 cm  
Hoogte: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Gebakken product:** Gemiddeld gewicht: 50g (als indicatie)  
Lengte: 11.5 cm ± 1.5 cm  
Breedte: 5.5 cm ± 1.0 cm  
Hoogte: 4.0 cm ± 0.5 cm



*Presentatie suggestie*

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, **Achtergrond 4% (SESAMZADEN, maanzaden)**, zonnepitten 2%, maanzaden 1.6%, gierstzaden 1.6%, **SESAMZADEN 1.6%**, zout, zaadjes van geel vlas 0.9%, zaadjes van bruin vlas 0.9%, **TARWEGLUTEN**, gist, emulgator (mono- en diglyceriden von vetzuren), **meel van gemoute TARWE**, meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: gluten, sesam.

Kan bevatten: sporen van soja, sporen van noten.

Zonder ggo's                      Geschikt voor veganisten: J                      Kosher gecertificeerd: N                      (J = ja / N = neen)  
Geen doorstraling                Geschikt voor vegetariërs: J                      Halal gecertificeerd: N

Voedingswaarden per 100g	bevroren product	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1233 / 293	14.7 %	1343 / 319	16.0 %
Vetten (g)	7.1	10.1 %	7.7	11.0 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Koolhydraten (g)	45	17.3 %	49	18.9 %
waarvan suikers (g)	1.4	1.6 %	1.5	1.7 %
Vezels (g)	4.4	17.6 %	4.7	18.8 %
Eiwitten (g)	10.0	20.0 %	11.0	22.0 %
Zout (g)	1.20	20.0 %	1.20	20.0 %

\* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaalaantal aërobe mesofiele bacteriën	< 5 000 kve/g	< 50 000 kve/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	AES 10/10-07/10
Gisten / schimmels	< 500 kve/g	< 5 000 kve/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE GEGEVENS

**MEERGRANEN RECHTLOEKIG BROODJE****55g - voorgebakken in een steenoven  
bevoren - BRIDOR LES ESSENTIELS****CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN**

Datum van minimale houdbaarheid: 365 dagen (12 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.



Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

**EEN ONTDOOID DIEPVRIESPDUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.**

Opslagomstandigheden:

- \* 24 uur in de koelkast
- \*\* 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast
- \*\*\* in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minima le houdbaarheid aangegeven op de verpakking

**BAKINSTRUCTIES**

	Ontdooien	ongeveer 0-10 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	230°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 7-9 min op 190-200°C

Nota: Elke oven heeft zijn eigen kenmerken. We raden u aan de bakparameters te volgen om het beste bakresultaat te.

**Vind alle tips van chefs op [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)****VERPAKKING****Laadbord**

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	32
Nettogewicht / Bruto-gewicht van een laadbord	246.400 kg / 299 kg	Kartons / laag	4
Totale hoogte	2.08 m	Lagen / laadbord	8

**Karton**

Buitenafmetingen (L x B x H)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.055
Nettogewicht van een karton	7.700 kg	Stuks / karton	140
Brutogewicht van een karton	8.462 kg	Zakjes / karton	1

**Zakje**

Nettogewicht van een zakje	7.700 kg	Stuks / zakje	140
----------------------------	----------	---------------	-----

Aanvullende elementen in de karton	N	(J = ja / N = neen)
------------------------------------	---	---------------------

**VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT**Postadres: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)