



# PLACA DE HOJALDRE 2KG MANTEQUILLA CHARENTES-POITOU (DOP) LISTO PARA COCER Y CONGELADO BRIDOR CRÉATIVES

Código del producto	<b>30081</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Código EAN (caja)	<b>3419280007024</b>	Número de nomenclatura aduanera	<b>1901 20 00</b>
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	<b>Francia</b>

*Deje volar su imaginación con estos productos para personalizar según sus deseos.*

## CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

<b>Producto Ultracongelado :</b>	Largura	38.5 cm ± 0.5 cm
	Largo	28.5 cm ± 0.5 cm
	Altura	1.4 cm ± 0.1 cm



*Sugerencia de presentación*

**Ingredientes:**harina de **TRIGO**, mantequilla Charentes-Poitou DOP (**LECHE**) 35%, agua, sal, gluten de **TRIGO**.

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, véase los ingredientes en mayúsculas.

Puede contener trazas de: semillas de sésamo, soja, frutos de cáscara, huevos.

*Las enzimas y el ácido ascórbico son coadyuvantes tecnológicos y pueden no declararse en los productos cocinados, según el reglamento (UE) No 1169/2011.*

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



Valores nutricionales por 100g	Producto ultracongelado		Producto cocido		
	Por 100g	Por porción**	Por 100g	Por porción***	% IR* por porción
Valor energético (kJ)	1.743	34.854	1.743	34.854	414,9 %
Valor energético (kcal)	419	8.376	419	8.376	418,8 %
Grasas (g)	29	582	29	582	831,1 %
de las cuales saturadas (g)	20	402	20	402	2009,3 %
de las acidos grasos trans (g)	0,632	12,6	0,632	12,6	
Hidratos de carbono (g)	33	654	33	654	251,5 %
Azúcares (g)	1,1	22	1,1	22	24,7 %
Azúcares añadidos (g)	0	0	0	0	
Fibra alimentaria (g)	1,9	38	1,9	38	150,7 %
Proteínas (g)	5,5	110	5,5	110	220,1 %
Sal (g)	0,91	18,1	0,91	18,1	302,2 %
Sodio (g)	0,36	7,30	0,36	7,30	302,2 %

\* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Peso de una porción de producto congelado: 2000,0g - \*\*\*Peso de una porción de producto cocido: 2000,0g

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	no detectado en 25g	no detectado en 25g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	no detectado en 25g	no detectado en 25g	AES 10/03-09/00
Mohos	< 1.000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1

## DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

---

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

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

Consejos de conservación tras el horneado:

A temperatura ambiente : 24 horas por motivos organolépticos; 48 horas por motivos de seguridad alimentaria.

## ACONDICIONAMIENTO

---

### Palet

Tipo del palet / Dimensiones	NIMP15 CP1 / 100x120 cm	Cajas / palet	120
Peso neto / Peso bruto del palet	1440,000 / 1548,747 kg	Cajas / estrato	10
Altura total	2076 mm	Estratos / palet	12

### Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	390x290x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m³
Peso neto del caja	12 kg	Unidades / caja	6
Peso bruto del caja	12,518 kg	Bolsas / caja	6

### Bolsa

Peso neto de la bolsa	2 kg	Unidades / bolsa	1
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 - www.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com