



FICHE TECHNIQUE

PETIT PAIN FINEDOR® 45g X 90 BRIDOR
UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL
PRECUIT SUR SOLE CONGELE

Petit Pain



Code article **34530**
Code EAN (carton) **03419280026698**
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 30**
Lieu de fabrication

Des petits pains d'une grande finesse, aux recettes exclusives, imaginés par les Maîtres Boulangers de la Maison Lenôtre Paris.

Un pain élégant, délicat, à l'aspect traditionnel (lamage manuel). Note de cerise et d'amande avec une petite touche lactique. Saveurs de fruits secs, d'amande et cerise.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 18.0 cm $\pm$ 3.0 cm
Largeur : 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 40g (à titre informatif)
Longueur : 17.5 cm $\pm$ 3.0 cm
Largeur : 3.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, sel, levure, **GLUTEN de blé**, levure désactivée, germe de BLE, farine de BLE malté.

Contient : gluten.

Peut contenir : traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, traces de sésame.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Matières grasses (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Glucides (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
dont sucres (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibres alimentaires (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Protéines (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Sel (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

*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



FICHE TECHNIQUE

PETIT PAIN FINEDOR® 45g X 90 BRIDOR
UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL
PRECUIT SUR SOLE CONGELE
Petit Pain



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 6-8 min à 200-210°C, four fermé

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 / 80 x 120 cm	Cartons / palette	56
Poids net / Poids brut d'une palette	226.800 kg / 278 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1.86 m	Couches / palette	7

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Poids net d'un carton	4.050 kg	Pièces / carton	90
Poids brut d'un carton	4.475 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	4.050 kg	Pièces / sachet	90
-----------------------	----------	-----------------	----

Eléments complémentaires dans le carton		(O = oui / N = non)
---	--	---------------------

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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



TECHNICAL SHEET

ROLL FINEDOR® 45 X 90 BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL PART-BAKED FROZEN Roll



Product code **34530**
EAN code (case) **03419280026698**
EAN code (bag)

Brand **BRIDOR**
Customs declaration number **1905 90 30**
Manufactured in

Refined rolls made with exclusive recipes developed by the Master Bakers of La Maison Lenôtre Paris.

Elegance, finesse, traditional appearance (manual scoring). Cherry and almond notes with a subtle lactic hint. Dried fruit, almond and cherry flavours.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 18.0 cm $\pm$ 3.0 cm
Width: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Height: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Baked product: Average weight: 40g (indicative information)
Length: 17.5 cm $\pm$ 3.0 cm
Width: 3.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Height: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, deactivated yeast, **WHEAT germ**, malted **WHEAT flour**.

Contains: gluten.

May contain: traces of dairy products, traces of nuts, traces of sesame.

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

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Fat (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
of which saturates (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Carbohydrate (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
of which sugars (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibre (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Protein (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Salt (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

* 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

ROLL FINEDOR® 45 X 90 BRIDOR UNE RECETTE LENOTRE PROFESSIONNEL PART-BAKED FROZEN Roll



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 6-8 min at 200-210°C, closed damper

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

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	56
Net weight / Gross weight of pallet	226.800 kg / 278 kg	Cases / layer	8
Total height	1.86 m	Layers/ pallet	7

Case

External dimensions (L x W x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Net weight of case	4.050 kg	Pieces / case	90
Gross weight of case	4.475 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	4.050 kg	Pieces / bag	90
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	(Y = yes / N = no)
-----------------------------------	--------------------

FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE ANGABEN

BRÖTCHEN FINEDOR® 45g X 90 - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

Brötchen



Produktcode **34530**
Strichcode (Karton) **03419280026698**
Strichcode (Packung)

Schutzmarke **BRIDOR**
Zollnomenklatur-Nummer **1905 90 30**
Hergestellt in

Extra feine Broetchen mit exklusiven Rezepturen, die von den Backmeistern des Hauses Lenôtre Paris ausgearbeitet wurden.

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 18.0 cm $\pm$ 3.0 cm
Breite: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Höhe: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 40g (zur Information)
Länge: 17.5 cm $\pm$ 3.0 cm
Breite: 3.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Höhe: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Serviertorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, **WEIZENKEIME**, Mehl aus gemalztem **WEIZEN**.

Enthält: Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Milchprodukten, Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesam.

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

Nährwerte je 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Fett (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Kohlenhydrate (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
davon Zucker (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Ballaststoffe (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Eiweiß (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Salz (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

* 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

BRÖTCHEN FINEDOR® 45g X 90 - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR UNE RECETTE LENOTRE PROFESSIONNEL Brötchen



LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

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. 6-8 Min bei 200-210°C, geschlossener Abzug

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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	56
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	226.800 kg / 278 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1.86 m	Lagen / Palette	7

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	4.050 kg	Stück / Karton	90
Bruttogewicht eines Kartons	4.475 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	4.050 kg	Stück / Beutel	90
----------------------------	----------	----------------	----

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

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

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



FICHA TÉCNICA

**PANECILLO FINEDOR® 45g X 90 -
precocido en horno de solera congelado -
BRIDOR UNE RECETTE LENOTRE
PROFESSIONNEL**
Panecillo



Código del producto **34530**
Código EAN (caja) **03419280026698**
Código EAN (bolsa)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduanera **1905 90 30**
Fabricado en

Panecillos exquisitos elaborados con recetas exclusivas, creados por los Maestros Panaderos de la Maison Lenôtre Paris.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado:
Largura: 18.0 cm ± 3.0 cm
Largo: 3.5 cm ± 1.0 cm
Altura: 2.5 cm ± 0.5 cm

Producto cocido:
Peso medio: 40g (a título indicativo)
Largura: 17.5 cm ± 3.0 cm
Largo: 3.0 cm ± 1.0 cm
Altura: 2.5 cm ± 0.5 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, sal, levadura, **GLUTEN de trigo**, levadura desactivada, **germen de TRIGO**, **harina de TRIGO malteado**.

Contiene: gluten.

Puede contener: trazas de productos lácteos, trazas de frutos de cáscara, trazas de sésamo.

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 congelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Grasas (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
de las cuales saturadas (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
de los cuales azúcares (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibra alimentaria (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Proteínas (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Sal (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

* 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 FINEDOR® 45g X 90 -
precocido en horno de solera congelado -
BRIDOR UNE RECETTE LENOTRE
PROFESSIONNEL**
Panecillo



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
	Precalentamiento del horno	230°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 6-8 min a 200-210°C, con el techo cerrado

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

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	56
Peso neto / Peso bruto del palet	226.800 kg / 278 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	1.86 m	Estratos / palet	7

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m³)	0.029
Peso neto del caja	4.050 kg	Unidades / caja	90
Peso bruto del caja	4.475 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	4.050 kg	Unidades / bolsa	90
-----------------------	----------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	(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



FICHA TÉCNICA

**PÃOZINHO FINEDOR® 45g X 90 - pré-cozido
em forno de soleira congelado - BRIDOR**
UNE RECETTE LENOTRE PROFESSIONNEL
Broodje



Código do produto **34530**
Código EAN (caixa) **03419280026698**
Código EAN (saco)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduaneira **1905 90 30**
Local de produção

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto congelado: Comprimento: 18.0 cm $\pm$ 3.0 cm
Largura: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produto cozido: Peso médio: 40g (a título indicativo)
Comprimento: 17.5 cm $\pm$ 3.0 cm
Largura: 3.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO**, água, sal, levedura, **GLÚTEN de trigo**, levedura desativada, **sementes de TRIGO**, **farinha de TRIGO malteado**.

Contém: glúten.

Pode conter: vestígios de produtos lácteos, vestígios de frutos de casca rija, vestígios de sésamo.

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

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Lípidos (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
dos quais saturados (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
dos quais açúcares (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibra (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Proteínas (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Sal (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

* 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 FINEDOR® 45g X 90 - pré-cozido
em forno de soleira congelado - BRIDOR
UNE RECETTE LENOTRE PROFESSIONNEL**
Broodje



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 6-8 min em 200-210°C, regulador fechado

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

EMBALAGEM

Paleta

Tipo de paleta / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / paleta	56
Peso líquido / Peso bruto da paleta	226.800 kg / 278 kg	Caixas / camada	8
Altura	1.86 m	Camadas / paleta	7

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Peso líquido da caixa	4.050 kg	Unidades / caixas	90
Peso bruto da caixa	4.475 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	4.050 kg	Unidades / saco	90
----------------------	----------	-----------------	----

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

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

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



SCHEDA TECNICA

**BOCCOCINO DI PANE FINEDOR® 45g X 90 -
precotto in forno a platea congelato -
BRIDOR UNE RECETTE LENOTRE
PROFESSIONNEL**

Bocconcino di Pane



Codice prodotto **34530**
Codice EAN (cartone) **03419280026698**
Codice EAN (sacchetto)

Marca **BRIDOR**
Codice doganale **1905 90 30**
Luogo di fabbricazione

Gamma di pani raffinati basati su ricette esclusive elaborate dai Maestri Panificatori della Maison Lenôtre Paris.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto congelato: Lunghezza: 18.0 cm $\pm$ 3.0 cm
Larghezza: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 40g (a titolo indicativo)
Lunghezza: 17.5 cm $\pm$ 3.0 cm
Larghezza: 3.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito naturale, GLUTINE di frumento, lievito disattivato, germi di GRANO, farina di FRUMENTO maltato.

Contiene: glutine.

Può contenere: tracce di prodotti a base di latte, tracce di frutta a guscio, tracce di sesamo.

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

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Grassi (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Carboidrati (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
di cui zuccheri (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibre (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Proteine (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Sale (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

* 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

BOCCOCINO DI PANE FINEDOR® 45g X 90 -
precotto in forno a platea congelato -
BRIDOR UNE RECETTE LENOTRE
PROFESSIONNEL
Bocconcino di Pane



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

	Scongellamento	circa 0-10 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	230°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 6-8 min a 200-210°C , tiraggio chiuso

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

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	56
Peso netto / Peso lordo della pedana	226.800 kg / 278 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	1.86 m	Strati / pedana	7

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Peso netto del cartone	4.050 kg	Unità / cartone	90
Peso lordo del cartone	4.475 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	4.050 kg	Unità / sacchetto	90
--------------------------	----------	-------------------	----

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

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE GEGEVENS

**BROODJE FINEDOR® 45g X 90 - in een
steenoven voorgebakken bevroren -
BRIDOR UNE RECETTE LENOTRE
PROFESSIONNEL**

Pãozinho



Productcode **34530**
EAN code (karton) **03419280026698**
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**
Douanenomenclatuur-nummer **1905 90 30**
Gefabriceerd in

Broodjes met verfijnde smaak, exclusieve recepten, gecreëerd door de Meesterbakkers van La Maison Lenôtre Paris.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Bevroren product: Lengte: 18.0 cm ± 3.0 cm
Breedte: 3.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 2.5 cm ± 0.5 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 40g (als indicatie)
Lengte: 17.5 cm ± 3.0 cm
Breedte: 3.0 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 2.5 cm ± 0.5 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, platgeslagen gist, **TARWEKIEM**, meel van gemoute **TARWE**.

Bevat: gluten.

Kan bevatten: sporen van melkproducten, sporen van noten, sporen van sesam.

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

Voedingswaarden per 100g	bevroren product	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Vetten (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Koolhydraten (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
waarvan suikers (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Vezels (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Eiwitten (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Zout (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

* 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

**BROODJE FINEDOR® 45g X 90 - in een
steenoven voorgebakken bevroren -
BRIDOR UNE RECETTE LENOTRE
PROFESSIONNEL**

Pãozinho



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 DIEPVRIESPRODUCT 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 minimale houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

	Ontdooien	ongeveer 0-10 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	230°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 6-8 min op 200-210°C, met gesloten deur

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

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	56
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	226.800 kg / 278 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	1.86 m	Lagen / laadbord	7

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Nettogewicht van een karton	4.050 kg	Stuks / karton	90
Brutogewicht van een karton	4.475 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	4.050 kg	Stuks / zakje	90
----------------------------	----------	---------------	----

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

VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

Postadres: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com