



FICHE TECHNIQUE

**MADELEINE SANS GLUTEN 30G CUIT
CONGELE BRIDOR**

Code article **35430**
Code EAN (carton) **03419280031746**
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 70**
Lieu de fabrication **France**

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Longueur : 7.5 cm ± 0.5 cm

Largeur : 4.8 cm ± 0.5 cm

Hauteur : 3.7 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **OEUFs**, **BEURRE**, sucre, farine de riz, farine de riz complet, fécule de pomme de terre, amidon de maïs, farine de millet, poudres à lever (bicarbonate de sodium, diphosphate disodique), épaississant (gomme xanthane), sous-produit de vanille.

Contient : oeufs, produits laitiers.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1607 / 385	19.3 %
Matières grasses (g)	22.0	31.4 %
dont acides gras saturés (g)	13.0	65.0 %
Glucides (g)	41	15.8 %
dont sucres (g)	22.0	24.4 %
Fibres alimentaires (g)	0.7	2.8 %
Protéines (g)	5.3	10.6 %
Sel (g)	0.38	6.3 %

*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

MADELEINE SANS GLUTEN 30G CUIT CONGELE BRIDOR

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

Sortir le produit du congélateur et le remettre en œuvre **directement dans l'emballage.**



Cuisson (au four traditionnel,
hors four à gaz ou four à sole)

environ 8-10 min à 160°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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	144.000 kg / 209 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1.69 m	Couches / palette	12

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	399 x 299 x 128 mm	Volume (m³)	0.026
Poids net d'un carton	1.500 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	1.884 kg	Sachets / carton	50

Sachet

Poids net d'un sachet	0.030 kg	Pièces / sachet	1
-----------------------	----------	-----------------	---

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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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



TECHNICAL SHEET

FROZEN FULLY BAKED GLUTEN FREE MADELEINE 30G BRIDOR

Product code **35430**
EAN code (case) **03419280031746**
EAN code (bag)

Brand **BRIDOR**
Customs declaration number **1905 90 70**
Manufactured in **France**

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Length : 7.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Width : 4.8 cm $\pm$ 0.5 cm

Height : 3.7 cm $\pm$ 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **EGGS, BUTTER**, sugar, rice flour, whole-grain rice flour, potato starch, corn starch, millet flour, raising agents (sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate), thickener (xanthan gum), vanilla by-product.

Contains: dairy products, eggs.

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*
Energy (kJ) / (kcal)	1607 / 385	19.3 %
Fat (g)	22.0	31.4 %
of which saturates (g)	13.0	65.0 %
Carbohydrate (g)	41	15.8 %
of which sugars (g)	22.0	24.4 %
Fibre (g)	0.7	2.8 %
Protein (g)	5.3	10.6 %
Salt (g)	0.38	6.3 %

* 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 FULLY BAKED GLUTEN FREE MADELEINE 30G BRIDOR

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

SERVING INSTRUCTIONS

Take the product out of the freezer, and bake **directly in its wrapping**.

	Baking (in traditionnal oven, excluding gas oven and stone oven)	approximately 8-10 min at 160°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

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	96
Net weight / Gross weight of pallet	144.000 kg / 209 kg	Cases / layer	8
Total height	1.69 m	Layers/ pallet	12

Case

External dimensions (L x W x H)	399 x 299 x 128 mm	Volume (m³)	0.026
Net weight of case	1.500 kg	Pieces / case	50
Gross weight of case	1.884 kg	Bags / case	50

Bag

Net weight of bag	0.030 kg	Pieces / bag	1
-------------------	----------	--------------	---

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE ANGABEN

**MADELEINE GLUTENFREI 30g - gebacken
gefroren - BRIDOR**

Produktcode **35430**
Strichcode (Karton) **03419280031746**
Strichcode (Packung)

Schutzmarke **BRIDOR**
Zollnomenklatur-Nummer **1905 90 70**
Hergestellt in **Frankreich**

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Länge: 7.5 cm ± 0.5 cm
Breite: 4.8 cm ± 0.5 cm
Höhe: 3.7 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **flüssiges VOLLEI, BUTTER**, Zucker, Reismehl, Vollkornreismehl, Kartoffelstärke, Maisstärke, Hirsemehl, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat), Verdickungsmittel (Xanthan), Vanillenebenprodukt.

Enthält: Eier, Milchprodukte.

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*
Energie (kJ) / (kcal)	1607 / 385	19.3 %
Fett (g)	22.0	31.4 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13.0	65.0 %
Kohlenhydrate (g)	41	15.8 %
davon Zucker (g)	22.0	24.4 %
Ballaststoffe (g)	0.7	2.8 %
Eiweiß (g)	5.3	10.6 %
Salz (g)	0.38	6.3 %

* 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

MADELEINE GLUTENFREI 30g - gebacken gefroren - BRIDOR

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

ZUBEREITUNG

Das Produkt aus dem Froster nehmen und es **in seiner Folie** zubereiten.

	Backen (mit Backofen, außer Gasofen und Steinofen)	Ca. 8-10 Min bei 160°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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	144.000 kg / 209 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1.69 m	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	399 x 299 x 128 mm	Volumen (m³)	0.026
Nettogewicht eines Kartons	1.500 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	1.884 kg	Beutel / Karton	50

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	0.030 kg	Stück / Beutel	1
----------------------------	----------	----------------	---

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

**MAGDALENA SIN GLUTEN 30g - cocido
congelado - BRIDOR**

Código del producto **35430**
Código EAN (caja) **03419280031746**
Código EAN (bolsa)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduanera **1905 90 70**
Fabricado en **Francia**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Largura : 7.5 cm $\pm$ 0.5 cm
Largo: 4.8 cm $\pm$ 0.5 cm
Altura: 3.7 cm $\pm$ 0.5 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **HUEVOS, MANTEQUILLA**, azúcar, harina de arroz, harina de arroz completo, fécula de patata, almidón de maíz, harina de mijo, gasificantes (carbonato ácido de sodio, difosfato disódico), espesante (goma xantana), subproducto de vainilla.

Contiene: huevos, productos lácteos.

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

Valores nutricionales por 100g	producto congelado	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1607 / 385	19.3 %
Grasas (g)	22.0	31.4 %
de las cuales saturadas (g)	13.0	65.0 %
Hidratos de carbono (g)	41	15.8 %
de los cuales azúcares (g)	22.0	24.4 %
Fibra alimentaria (g)	0.7	2.8 %
Proteínas (g)	5.3	10.6 %
Sal (g)	0.38	6.3 %

* 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

MAGDALENA SIN GLUTEN 30g - cocido congelado - BRIDOR

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

Sacar el producto del congelador y hornearlo **directamente con su envase individual.**

	Cocción (en un horno tradicional, excepto horno a gas y horno de solera)	aproximadamente 8-10 min a 160°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

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	96
Peso neto / Peso bruto del palet	144.000 kg / 209 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	1.69 m	Estratos / palet	12

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	399 x 299 x 128 mm	Volumen (m³)	0.026
Peso neto del caja	1.500 kg	Unidades / caja	50
Peso bruto del caja	1.884 kg	Bolsas / caja	50

Bolsa

Peso neto de la bolsa	0.030 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 - France

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

**MADALENA SEM GLÚTEN 30g - cozido
congelado - BRIDOR**

Código do produto **35430**
Código EAN (caixa) **03419280031746**
Código EAN (saco)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduaneira **1905 90 70**
Local de produção **França**

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Comprimento: 7.5 cm ± 0.5 cm
Largura: 4.8 cm ± 0.5 cm
Altura: 3.7 cm ± 0.5 cm

*Sugestão de apresentação*

Ingredientes: **OVOS, MANTEIGA**, açúcar, farinha de arroz, farinha de arroz completo, fécula de batata, amido de milho, farinha de milhaca, levedantes químicos (hidrogenocarbonato de sódio, difosfato dissódico), espessante (goma xantana), subproduto da baunilha.

Contém: ovos, produtos lácteos.

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

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1607 / 385	19.3 %
Lípidos (g)	22.0	31.4 %
dos quais saturados (g)	13.0	65.0 %
Hidratos de carbono (g)	41	15.8 %
dos quais açúcares (g)	22.0	24.4 %
Fibra (g)	0.7	2.8 %
Proteínas (g)	5.3	10.6 %
Sal (g)	0.38	6.3 %

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

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 5 000 cfu/g	< 50 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausente em 25g	ausente em 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
Leveduras / bolores	< 500 cfu/g	< 5 000 cfu/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

**MADALENA SEM GLÚTEN 30g - cozido
congelado - BRIDOR**

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

Retirar o produto do congelador e preparar lo **na embalagem de origem.**

	Cozedura (no forno tradicional, excluindo forno a gás e forno de soleira)	aproximadamente 8-10 min em 160°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

EMBALAGEM

Paleta

Tipo de paleta / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / paleta	96
Peso líquido / Peso bruto da paleta	144.000 kg / 209 kg	Caixas / camada	8
Altura	1.69 m	Camadas / paleta	12

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	399 x 299 x 128 mm	Volume (m³)	0.026
Peso líquido da caixa	1.500 kg	Unidades / caixas	50
Peso bruto da caixa	1.884 kg	Sacos / cartão	50

Saco

Peso líquido do saco	0.030 kg	Unidades / saco	1
----------------------	----------	-----------------	---

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
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



SCHEDA TECNICA

**MADELEINE SENZA GLUTINE 30g - cotto
congelato - BRIDOR**

Codice prodotto **35430**
Codice EAN (cartone) **03419280031746**
Codice EAN (sacchetto)

Marca **BRIDOR**
Codice doganale **1905 90 70**
Luogo di fabbricazione **Francia**

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONELunghezza: 7.5 cm $\pm$ 0.5 cmLarghezza: 4.8 cm $\pm$ 0.5 cmAltezza: 3.7 cm $\pm$ 0.5 cm*Sugestão de apresentação*

Ingredienti: **UOVA**, **BURRO**, zucchero, farina di riso, farina di riso integrale, fecola di patata, amido di mais, farina di miglio, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, difosfato disodico), addensante (gomma di xantano), sottoprodotto della vaniglia.

Contiene: uova, prodotti a base di latte.

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*
Energia (kJ) / (kcal)	1607 / 385	19.3 %
Grassi (g)	22.0	31.4 %
di cui acidi grassi saturi (g)	13.0	65.0 %
Carboidrati (g)	41	15.8 %
di cui zuccheri (g)	22.0	24.4 %
Fibre (g)	0.7	2.8 %
Proteine (g)	5.3	10.6 %
Sale (g)	0.38	6.3 %

* 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
Lievi / muffe	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEDA TECNICA

**MADELEINE SENZA GLUTINE 30g - cotto
congelato - BRIDOR**

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

Tirare fuori il prodotto dal congelatore e procedere alla cottura **direttamente nel suo imballo**.



Cottura (forno tradizionale,
salvo forno a gas e forno a pietra)

circa 8-10 min a 160°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

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	96
Peso netto / Peso lordo della pedana	144.000 kg / 209 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	1.69 m	Strati / pedana	12

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	399 x 299 x 128 mm	Volume (m ³)	0.026
Peso netto del cartone	1.500 kg	Unità / cartone	50
Peso lordo del cartone	1.884 kg	Sacchetti / cartone	50

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	0.030 kg	Unità / sacchetto	1
--------------------------	----------	-------------------	---

Elementi complementari nel cartone

N

(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

**MADELEINE GLUTENVRIJ 30g - bakken
bevroren - BRIDOR**

Productcode **35430**
EAN code (karton) **03419280031746**
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**
Douanenomenclatuur-nummer **1905 90 70**
Gefabriceerd in **Frankrijk**

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Lengte: 7.5 cm ± 0.5 cm
Breedte: 4.8 cm ± 0.5 cm
Hoogte: 3.7 cm ± 0.5 cm

*Sugestão de apresentação*

Ingrediënten: **EIEREN, BOTER**, suiker, rijstzetmeel, zilvervliesrijstzetmeel, aardappelzetmeel, maiszetmeel, gierstmeel, rijsmiddelen (natriumwaterstofcarbonaat, dinatriumdifosfaat), verdikkingsmiddel (xanthaangom), bijproduct van vanille.

Bevat: eieren, melkproducten.

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*
Energie (kJ) / (kcal)	1607 / 385	19.3 %
Vetten (g)	22.0	31.4 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	13.0	65.0 %
Koolhydraten (g)	41	15.8 %
waarvan suikers (g)	22.0	24.4 %
Vezels (g)	0.7	2.8 %
Eiwitten (g)	5.3	10.6 %
Zout (g)	0.38	6.3 %

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

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal 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

**MADELEINE GLUTENVRIJ 30g - bakken
bevoren - BRIDOR**

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

VOORBEREIDING

Neem het product uit de vriezer en bak het in de verpakking.



Het bakken (in een traditioneel oven,
behalve gasoven en steenoven)

ongeveer 8-10 min op 160°C

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

Vind alle tips van chefs op www.bridordefrance.tv

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	96
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	144.000 kg / 209 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	1.69 m	Lagen / laadbord	12

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	399 x 299 x 128 mm	Volume (m³)	0.026
Nettogewicht van een karton	1.500 kg	Stuks / karton	50
Brutogewicht van een karton	1.884 kg	Zakjes / karton	50

Zakje

Nettogewicht van een zakje	0.030 kg	Stuks / zakje	1
----------------------------	----------	---------------	---

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com