



FICHE TECHNIQUE

PAIN AUX RAISINS 96G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

Code article **35712**
Code EAN (carton) **03419280033627**
Code EAN (sachet)

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

De délicieuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre, pour une texture fondante et un goût intense.

L

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 10.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Largeur : 9.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 84g
(à titre indicatif) Longueur : 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Largeur : 10.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, BEURRE fin 15%, raisins secs 10%, sucre, OEUFS, levure, amidon modifié, sel, LACTOSERUM en poudre, GLUTEN de blé, LAIT écrémé en poudre, stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, orthophosphate disodique), enzymes (amylases, hémicellulases), extrait de fruits et de plantes (carotte, paprika, curcuma), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), arôme naturel.

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

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

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1265 / 302	15.1 %	1437 / 343	17.2 %
Matières grasses (g)	13.0	18.6 %	15.0	21.4 %
dont acides gras saturés (g)	8.2	41.0 %	9.3	46.5 %
Glucides (g)	40	15.4 %	45	17.3 %
dont sucres (g)	16.0	17.8 %	18.0	20.0 %
Fibres alimentaires (g)	2.0	8.0 %	2.2	8.8 %
Protéines (g)	5.0	10.0 %	5.7	11.4 %
Sel (g)	0.71	11.8 %	0.80	13.3 %

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

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 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
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE

PAIN AUX RAISINS 96G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SAVOUREUX

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 270 jours (9 mois) à partir de la date de surgélation 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

	Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
	Préchauffage du four	175-180°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 17-18 min à 170 - 175°C, four ouvert

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	64
Poids net / Poids brut d'une palette	405.504 kg / 461 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.10 m	Couches / palette	8

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Poids net d'un carton	6.336 kg	Pièces / carton	66
Poids brut d'un carton	6.773 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	3.168 kg	Pièces / sachet	33
-----------------------	----------	-----------------	----

Eléments 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 READY TO BAKE FINE BUTTER PAIN AUX RAISINS 96G BRIDOR LES SAVOUREUX

Product code **35712**
EAN code (case) **03419280033627**
EAN code (bag)

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

The delicious viennese pastries are made with a recipe rich in butter for meltingly soft texture and an intense taste.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 10.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Width: 9.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Height: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Baked product: Average weight: 84g
(indicative information) Length: 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Width: 10.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Height: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **BUTTER** 15%, raisins 10%, sugar, **EGGS**, yeast, modified starch, salt, **powdered WHEY**, **wheat GLUTEN**, **skimmed MILK powder**, stabilizers (calcium acetate, tetrasodium diphosphate, disodium phosphate), enzymes (amylases, hemicellulases), fruit and plant extract (carrot, paprika, turmeric), flour treatment agent (ascorbic acid), natural flavouring.

Contains: dairy products, eggs, gluten.

May contain: traces of nuts, traces of soya.

Enzymes are technological aids and may not be reported in baked products.

GMO: without	Suitable for vegans: N	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)	1265 / 302	15.1 %	1437 / 343	17.2 %
Fat (g)	13.0	18.6 %	15.0	21.4 %
of which saturates (g)	8.2	41.0 %	9.3	46.5 %
Carbohydrate (g)	40	15.4 %	45	17.3 %
of which sugars (g)	16.0	17.8 %	18.0	20.0 %
Fibre (g)	2.0	8.0 %	2.2	8.8 %
Protein (g)	5.0	10.0 %	5.7	11.4 %
Salt (g)	0.71	11.8 %	0.80	13.3 %

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

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 100 000 cfu/g	< 1 000 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	absence in 25g	absence 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
Listeria monocytogenes	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/3-09/00
Moulds	< 1 000 cfu/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



TECHNICAL SHEET

FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER PAIN AUX RAISINS 96G BRIDOR LES SAVOUREUX

STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability: 270 days (9 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

	Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
	Defrosting	approximately 30-45 min at room temperature
	Preheating oven	175-180°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 17-18 min at 170 - 175°C, open 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	64
Net weight / Gross weight of pallet	405.504 kg / 461 kg	Cases / layer	8
Total height	2.10 m	Layers/ pallet	8

Case

External dimensions (L x W x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Net weight of case	6.336 kg	Pieces / case	66
Gross weight of case	6.773 kg	Bags / case	2

Bag

Net weight of bag	3.168 kg	Pieces / bag	33
-------------------	----------	--------------	----

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

ROSINENSCHNECKE 96G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR DIE GESCHMACKVOLLEN

Produktcode **35712**
Strichcode (Karton) **03419280033627**
Strichcode (Packung)

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

Geschmackvolles Feingebäck mit Rezepturen reich an Butter, für eine zart-schmelzende Textur und intensiven Geschmack.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt: Länge: 10.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Breite: 9.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Höhe: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 84g

(zur Information)

Länge: 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Breite: 10.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Höhe: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **BUTTER** 15%, Rosinen 10%, Zucker, **EIER**, Hefe, modifizierte Stärke, Salz, **MOLKENPULVER**, **WEIZENGLUTEN**, **MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (Calciumacetat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Extract aus Früchten und Pflanzen (Karotte, Paprika, Curcuma), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), natürliches Aroma.

Enthält: Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1265 / 302	15.1 %	1437 / 343	17.2 %
Fett (g)	13.0	18.6 %	15.0	21.4 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8.2	41.0 %	9.3	46.5 %
Kohlenhydrate (g)	40	15.4 %	45	17.3 %
davon Zucker (g)	16.0	17.8 %	18.0	20.0 %
Ballaststoffe (g)	2.0	8.0 %	2.2	8.8 %
Eiweiß (g)	5.0	10.0 %	5.7	11.4 %
Salz (g)	0.71	11.8 %	0.80	13.3 %

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100 000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonella	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
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1 000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

ROSINENSCHNECKE 96G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR DIE GESCHMACKVOLLEN

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 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

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	175-180°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 17-18 Min bei 170 - 175°C, geöffnete 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	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	405.504 kg / 461 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.10 m	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m ³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	6.336 kg	Stück / Karton	66
Bruttogewicht eines Kartons	6.773 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3.168 kg	Stück / Beutel	33
----------------------------	----------	----------------	----

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

CARACOLA DE PASAS 96G MANTEQUILLA FINA PREFERMENTADO Y ULTRACONGELADO BRIDOR LOS SABROSOS

Código del producto	35712	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280033627	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 70
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Sabrosos productos de bollería elaborados con una receta a base de mantequilla para una textura fundente y un sabor intenso.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto ultracongelado:	Largura:	10.5 cm $\pm$ 1.5 cm
	Largo:	9.0 cm $\pm$ 1.0 cm
	Altura:	2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Producto cocido:	Peso medio:	84g
(a título indicativo)	Largura:	12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
	Largo:	10.5 cm $\pm$ 1.0 cm
	Altura:	2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **MANTEQUILLA** 15%, uvas pasas 10%, azúcar, **HUEVOS**, levadura, almidón modificado, sal, **SUERO LÁCTEO en polvo**, **GLUTEN de trigo**, **LECHE desnatada en polvo**, estabilizadores (acetato de cálcico, difosfato tetrasódico, fosfato disódico), enzimas (amilasas, hemicelulasas), extracto de frutas y plantas (zanahoria, pimentón, cúrcuma), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), aroma natural.

Contiene: huevos, productos lácteos, gluten.

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

Las enzimas son auxiliares tecnológicos y pueden no declararse en productos cocinados.

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

Valores nutricionales por 100g	producto ultracongelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1265 / 302	15.1 %	1437 / 343	17.2 %
Grasas (g)	13.0	18.6 %	15.0	21.4 %
de las cuales saturadas (g)	8.2	41.0 %	9.3	46.5 %
Hidratos de carbono (g)	40	15.4 %	45	17.3 %
de los cuales azúcares (g)	16.0	17.8 %	18.0	20.0 %
Fibra alimentaria (g)	2.0	8.0 %	2.2	8.8 %
Proteínas (g)	5.0	10.0 %	5.7	11.4 %
Sal (g)	0.71	11.8 %	0.80	13.3 %

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

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausencia en 25g	ausencia 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
Listeria monocytogenes	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/3-09/00
Mohos	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

CARACOLA DE PASAS 96G MANTEQUILLA FINA PREFERMENTADO Y ULTRACONGELADO BRIDOR LOS SABROSOS

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 270 días (9 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

	La puesta en las placas (600 x 400)	12 unidades por placa
	Descongelación	aproximadamente 30-45 min a temperatura ambiente
	Precalentamiento del horno	175-180°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 17-18 min a 170 - 175°C, con el techo abierto

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	64
Peso neto / Peso bruto del palet	405.504 kg / 461 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2.10 m	Estratos / palet	8

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m³)	0.029
Peso neto del caja	6.336 kg	Unidades / caja	66
Peso bruto del caja	6.773 kg	Bolsas / caja	2

Bolsa

Peso neto de la bolsa	3.168 kg	Unidades / bolsa	33
-----------------------	----------	------------------	----

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

CARACOL COM PASSAS 96G MANTEIGA FINA PRONTO-A-COZINHAR ULTRACONGELADO BRIDOR SABOROSOS

Código do produto **35712**
Código EAN (caixa) **03419280033627**
Código EAN (saco)

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

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado: Comprimento: 10.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Largura: 9.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produto cozido: Peso médio: 84g
(a título indicativo) Comprimento: 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Largura: 10.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de TRIGO, água, MANTEIGA 15%, uvas passas 10%, açúcar, OVOS, levedura, amido modificado, sal, SORO DE LEITE, GLUTEM de trigo, LEITE magro em pó, estabilizadores (acetato de cálcio, difosfato tetrassódico, fosfato dissódico), enzimas (amílases, hemicelulases), extracto de frutas e plantas (cenoura, páprica, curcuma), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico), aroma natural.

Contém: ovos, produtos lácteos, glúten.

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

As enzimas são auxiliares tecnológicos e podem não ser declaradas em produtos cozidos.

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

Valores nutricionais por 100g	produto ultracongelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1265 / 302	15.1 %	1437 / 343	17.2 %
Lípidos (g)	13.0	18.6 %	15.0	21.4 %
dos quais saturados (g)	8.2	41.0 %	9.3	46.5 %
Hidratos de carbono (g)	40	15.4 %	45	17.3 %
dos quais açúcares (g)	16.0	17.8 %	18.0	20.0 %
Fibra (g)	2.0	8.0 %	2.2	8.8 %
Proteínas (g)	5.0	10.0 %	5.7	11.4 %
Sal (g)	0.71	11.8 %	0.80	13.3 %

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

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausência em 25g	ausência em 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
Listeria monocytogenes	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/3-09/00
Bolores	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

CARACOL COM PASSAS 96G MANTEIGA FINA PRONTO-A-COZINHAR ULTRACONGELADO BRIDOR SABOROSOS

ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 270 dias (9 meses) a partir da data de ultracongelação 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

	Colocação no tabuleiro (600 x 400)	12 unidades por tabuleiro
	Descongelação	aproximadamente 30-45 min em temperatura ambiente
	Pré-aquecimento do forno	175-180°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 17-18 min em 170 - 175°C, regulador aberto

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	64
Peso líquido / Peso bruto da paleta	405.504 kg / 461 kg	Caixas / camada	8
Altura	2.10 m	Camadas / paleta	8

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Peso líquido da caixa	6.336 kg	Unidades / caixas	66
Peso bruto da caixa	6.773 kg	Sacos / cartão	2

Saco

Peso líquido do saco	3.168 kg	Unidades / saco	33
----------------------	----------	-----------------	----

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

GIRELLA ALL'UVETTA 96G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES SAVOUREUX

Codice prodotto **35712**
Codice EAN (cartone) **03419280033627**
Codice EAN (sacchetto)

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

Specialità viennesi saporite realizzate con una ricetta ricca di burro per ottenere una consistenza morbida e un gusto intenso.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto surgelato: Lunghezza: 10.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Larghezza: 9.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 84g
(a titolo indicativo) Lunghezza: 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Larghezza: 10.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Suggerimento di presentazione

ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, **BURRO** 15%, uva passa 10%, zucchero, **UOVA**, lievito naturale, amido modificato, sale, **SIERO DI LATTE in polvere**, **GLUTINE di grano**, **LATTE scremato in polvere**, stabilizzanti ((acetato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), enzimi (amilasi, emicellulasi), estratto di frutta e piante (carota, paprika, curcuma), agente di trattamento della farina (acido ascorbico), aroma naturale.

Contiene: uova, prodotti a base di latte, glutine.

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

Gli enzimi sono coadiuvanti tecnologici e possono non essere dichiarati in prodotti cotti.

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

Valori nutrizionali per 100g	prodotto surgelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1265 / 302	15.1 %	1437 / 343	17.2 %
Grassi (g)	13.0	18.6 %	15.0	21.4 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8.2	41.0 %	9.3	46.5 %
Carboidrati (g)	40	15.4 %	45	17.3 %
di cui zuccheri (g)	16.0	17.8 %	18.0	20.0 %
Fibre (g)	2.0	8.0 %	2.2	8.8 %
Proteine (g)	5.0	10.0 %	5.7	11.4 %
Sale (g)	0.71	11.8 %	0.80	13.3 %

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

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 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
Listeria monocytogenes	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/3-09/00
Muffe	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEDA TECNICA

GIRELLA ALL'UVETTA 96G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES SAVOUREUX

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 270 giorni (9 mesi) a partire dalla data di surgelazione 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

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Scongellamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	175-180°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 17-18 min a 170 - 175°C, tiraggio aperto

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	64
Peso netto / Peso lordo della pedana	405.504 kg / 461 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2.10 m	Strati / pedana	8

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Peso netto del cartone	6.336 kg	Unità / cartone	66
Peso lordo del cartone	6.773 kg	Sacchetti / cartone	2

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	3.168 kg	Unità / sacchetto	33
--------------------------	----------	-------------------	----

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

ROZIJNENBROODJE 96G ROOMBOTER KLAAR OM TE BAKKEN DIEPGEVROREN BRIDOR SAVOUREUX

Productcode **35712**
EAN code (karton) **03419280033627**
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**
Douanenummer **1905 90 70**
Gefabriceerd in **Frankrijk**

Smaakvolle luxe zoete viennoiseries, rijk aan boter, voor een zachte textuur en een intense smaak.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct: Lengte: 10.5 cm ± 1.5 cm
Breedte: 9.0 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 2.5 cm ± 0.5 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 84g
(als indicatie) Lengte: 12.0 cm ± 1.5 cm
Breedte: 10.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 2.5 cm ± 0.5 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, **BOTER** 15%, rozijnen 10%, suiker, **EIEREN**, gist, gemodificeerd zetmeel, zout, **WEIPOEDER**, **TARWEGLUTEN**, **magere MELKPOEDER**, stabilisatoren (calciumacetaat, dinatriumfosfaat), enzymen (amylases, hemicellulases), E450iii, fruitextract en plantenextract (wortel, paprika, geelwortel), meelverbeteraar (ascorbinezuur), natuurlijk aroma.

Bevat: eieren, melkproducten, gluten.

Kan bevatten: sporen van soja, sporen van noten.

Enzymen zijn technische hulpstoffen en mogen niet worden gedeclareerd in gebakken producten.

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

Voedingswaarden per 100g	diepvriesproduct	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1265 / 302	15.1 %	1437 / 343	17.2 %
Vetten (g)	13.0	18.6 %	15.0	21.4 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	8.2	41.0 %	9.3	46.5 %
Koolhydraten (g)	40	15.4 %	45	17.3 %
waarvan suikers (g)	16.0	17.8 %	18.0	20.0 %
Vezels (g)	2.0	8.0 %	2.2	8.8 %
Eiwitten (g)	5.0	10.0 %	5.7	11.4 %
Zout (g)	0.71	11.8 %	0.80	13.3 %

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

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100 000 kve/g	< 1 000 000 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
Listeria monocytogenes	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/3-09/00
Schimmels	< 1 000 kve/g	< 10 000 kve/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE GEGEVENS

ROZIJNENBROODJE 96G ROOMBOTER KLAAR OM TE BAKKEN DIEPGEVROREN BRIDOR SAVOUREUX

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 270 dagen (9 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

	Opstelling op plaat (600 x 400)	12 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 30-45 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	175-180°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 17-18 min op 170 - 175°C, met open dampkleppen

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	64
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	405.504 kg / 461 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2.10 m	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m³)	0.029
Nettogewicht van een karton	6.336 kg	Stuks / karton	66
Brutogewicht van een karton	6.773 kg	Zakjes / karton	2

Zakje

Nettogewicht van een zakje	3.168 kg	Stuks / zakje	33
----------------------------	----------	---------------	----

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