



FICHE TECHNIQUE

PAIN SANDWICH BRIOCHE 130G CUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR SO MOELLEUX

Code article **36110**
Code EAN (carton) **03419280036215**
Code EAN (sachet)

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

Une gamme pour découvrir de nouveaux horizons boulangers.

Une véritable alternative au viennois avec une forme plus large pour plus de facilité à garnir et avec 3 grignes, comme une baguettine traditionnelle, pour rompre avec le visuel standardisé du viennois.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Longueur : 22.5 cm $\pm$ 2.0 cm

Largeur : 6.5 cm $\pm$ 1.0 cm

Hauteur : 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, eau, sucre, **OEUFS**, huile de colza, **LAIT en poudre**, levure, sel, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), **GLUTEN de blé**, colorant (bêta-carotène), **farine de BLE** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : 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 : N

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1242 / 294	14.7 %
Matières grasses (g)	6.0	8.6 %
dont acides gras saturés (g)	1.7	8.5 %
Glucides (g)	50	19.2 %
dont sucres (g)	7.1	7.9 %
Fibres alimentaires (g)	2.5	10.0 %
Protéines (g)	8.8	17.6 %
Sel (g)	1.30	21.7 %

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

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore 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

PAIN SANDWICH BRIOCHE 130G CUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR SO MOELLEUX

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 540 jours (18 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 45 min à température ambiante
---	---------------------------------------

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	183.040 kg / 235 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 (m³)	0.055
Poids net d'un carton	5.720 kg	Pièces / carton	44
Poids brut d'un carton	6.482 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	5.720 kg	Pièces / sachet	44
-----------------------	----------	-----------------	----

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 STONE OVEN FULLY BAKED BRIOCHE SANDWICH BREAD 130G BRIDOR SO MOELLEUX RANGE

Product code **36110**
EAN code (case) **03419280036215**
EAN code (bag)

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

A range to discover new baking horizons.

A real alternative to Vienna bread which is wider for easier filling and with 3 scores, like a traditional mini-baguette, to break with the usual Vienna bread look.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Length : 22.5 cm $\pm$ 2.0 cm

Width : 6.5 cm $\pm$ 1.0 cm

Height : 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, sugar, **EGGS**, rapeseed oil, **whole MILK powder**, yeast, salt, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), **wheat GLUTEN**, colour (beta-carotene), **malted WHEAT flour**, flour treatment agent (ascorbic acid).

Contains: dairy products, eggs, gluten.

May contain: 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:	N	

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1242 / 294	14.7 %
Fat (g)	6.0	8.6 %
of which saturates (g)	1.7	8.5 %
Carbohydrate (g)	50	19.2 %
of which sugars (g)	7.1	7.9 %
Fibre (g)	2.5	10.0 %
Protein (g)	8.8	17.6 %
Salt (g)	1.30	21.7 %

* 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 FULLY BAKED BRIOCHE SANDWICH BREAD 130G BRIDOR SO MOELLEUX RANGE

STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability date: 540 days (18 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

	Defrosting	approximately 45 min at room temperature
---	------------	--

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	32
Net weight / Gross weight of pallet	183.040 kg / 235 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 (m³)	0.055
Net weight of case	5.720 kg	Pieces / case	44
Gross weight of case	6.482 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	5.720 kg	Pieces / bag	44
-------------------	----------	--------------	----

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

BRIOCHE SANDWICH-BROT 130g - Im Steinofen gebacken gefroren - BRIDOR SO MOELLEUX

Produktcode **36110**
Strichcode (Karton) **03419280036215**
Strichcode (Packung)

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

Eine Produktreihe, die neue Horizonte bei Brot- und Backwaren eröffnet.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Länge: 22.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Breite: 6.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Höhe: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Zucker, **EIER**, Rapsöl, **MILCHPULVER**, Hefe, Salz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), **WEIZENGLUTEN**, Farbstoff (Beta-Carotin), **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: 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: N	

Nährwerte je 100g	gefrorenes produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1242 / 294	14.7 %
Fett (g)	6.0	8.6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1.7	8.5 %
Kohlenhydrate (g)	50	19.2 %
davon Zucker (g)	7.1	7.9 %
Ballaststoffe (g)	2.5	10.0 %
Eiweiß (g)	8.8	17.6 %
Salz (g)	1.30	21.7 %

* 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

BRIOCHE SANDWICH-BROT 130g - Im Steinofen gebacken gefroren - BRIDOR SO MOELLEUX

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 540 Tage (18 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

 Auftauen	Ca. 45 Min bei Raumtemperatur
--	-------------------------------

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	183.040 kg / 235 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 (m³)	0.055
Nettogewicht eines Kartons	5.720 kg	Stück / Karton	44
Bruttogewicht eines Kartons	6.482 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	5.720 kg	Stück / Beutel	44
----------------------------	----------	----------------	----

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

PANE PARA BOCADILLO BRIOCHE 130g - cocido en horno de solera congelado - BRIDOR SO MOELLEUX

Código del producto	36110	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280036215	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 30
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Una gama para descubrir nuevos horizontes en panadería.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Largura : 22.5 cm $\pm$ 2.0 cm

Largo: 6.5 cm $\pm$ 1.0 cm

Altura: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, azúcar, **HUEVOS**, aceite de colza, **LECHE en polvo**, levadura, sal, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), **GLUTEN de trigo**, colorante (beta-caroteno), **harina de TRIGO malteado**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Contiene: huevos, productos lácteos, gluten.

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

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

Valores nutricionales por 100g	producto congelado	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1242 / 294	14.7 %
Grasas (g)	6.0	8.6 %
de las cuales saturadas (g)	1.7	8.5 %
Hidratos de carbono (g)	50	19.2 %
de los cuales azúcares (g)	7.1	7.9 %
Fibra alimentaria (g)	2.5	10.0 %
Proteínas (g)	8.8	17.6 %
Sal (g)	1.30	21.7 %

* 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

PANE PARA BOCADILLO BRIOCHE 130g - cocido en horno de solera congelado - BRIDOR SO MOELLEUX

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 540 días (18 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

	Descongelación	aproximadamente 45 min a temperatura ambiente
---	----------------	---

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	32
Peso neto / Peso bruto del palet	183.040 kg / 235 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 (m³)	0.055
Peso neto del caja	5.720 kg	Unidades / caja	44
Peso bruto del caja	6.482 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	5.720 kg	Unidades / bolsa	44
-----------------------	----------	------------------	----

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

PÃO PARA SANDES SANDWICH BRIOCHE

130g - cozido em forno de soleira congelado

- BRIDOR SO MOELLEUX

Código do produto **36110**
Código EAN (caixa) **03419280036215**
Código EAN (saco)

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

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Comprimento: 22.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Largura: 6.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO candial**, água, açúcar, **OVOS**, óleo de colza, **LEITE em pó**, levedura, sal, emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), **GLÚTEN de trigo**, corante (beta-caroteno), **farinha de TRIGO malteado**, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Contém: ovos, produtos lácteos, glúten.

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

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

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1242 / 294	14.7 %
Lípidos (g)	6.0	8.6 %
dos quais saturados (g)	1.7	8.5 %
Hidratos de carbono (g)	50	19.2 %
dos quais açúcares (g)	7.1	7.9 %
Fibra (g)	2.5	10.0 %
Proteínas (g)	8.8	17.6 %
Sal (g)	1.30	21.7 %

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

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila total	< 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

PÃO PARA SANDES SANDWICH BRIOCHE 130g - cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR SO MOELLEUX

ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 540 dias (18 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

	Descongelação	aproximadamente 45 min em temperatura ambiente
---	---------------	--

EMBALAGEM

Paleta

Tipo de paleta / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / paleta	32
Peso líquido / Peso bruto da paleta	183.040 kg / 235 kg	Caixas / camada	4
Altura	2.08 m	Camadas / paleta	8

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m³)	0.055
Peso líquido da caixa	5.720 kg	Unidades / caixas	44
Peso bruto da caixa	6.482 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	5.720 kg	Unidades / saco	44
----------------------	----------	-----------------	----

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

**PAININI BRIOCHE 130g - cotto in forno a
pietra congelato - BRIDOR SO MOELLEUX**

Codice prodotto **36110**
Codice EAN (cartone) **03419280036215**
Codice EAN (sacchetto)

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

Una gamma per scoprire nuovi orizzonti della panificazione.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Lunghezza: 22.5 cm $\pm$ 2.0 cm

Larghezza: 6.5 cm $\pm$ 1.0 cm

Altezza: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingrédients: **farina di FRUMENTO**, acqua, zucchero, **UOVA**, olio di colza, **LATTE in polvere**, lievito naturale, sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **GLUTINE di frumento**, coloranti (beta-carotene), **farina di FRUMENTO maltato**, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

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

Può contenere: 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: N	

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1242 / 294	14.7 %
Grassi (g)	6.0	8.6 %
di cui acidi grassi saturi (g)	1.7	8.5 %
Carboidrati (g)	50	19.2 %
di cui zuccheri (g)	7.1	7.9 %
Fibre (g)	2.5	10.0 %
Proteine (g)	8.8	17.6 %
Sale (g)	1.30	21.7 %

* 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



SCHEMA TECNICA

PAININI BRIOCHE 130g - cotto in forno a pietra congelato - BRIDOR SO MOELLEUX

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 540 giorni (18 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

	Scongelamento	circa 45 min a temperatura ambiente
---	---------------	-------------------------------------

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	32
Peso netto / Peso lordo della pedana	183.040 kg / 235 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 ³)	0.055
Peso netto del cartone	5.720 kg	Unità / cartone	44
Peso lordo del cartone	6.482 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	5.720 kg	Unità / sacchetto	44
--------------------------	----------	-------------------	----

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

BRIOCHE SANDWICHBROOD 130g - bakken in een steenoven bevroren - BRIDOR SO MOELLEUX

Productcode **36110**
EAN code (karton) **03419280036215**
EAN code (zakje)

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

Een assortiment waar een wereld van brood voor u open gaat.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Lengte: 22.5 cm ± 2.0 cm

Breedte: 6.5 cm ± 1.0 cm

Hoogte: 4.0 cm ± 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingrédients: **TARWEBLOEM**, water, suiker, **EIEREN**, raapolie, **VOLLE-MELKPOEDER**, gist, zout, emulgator (mono- en diglyceriden von vetzuren), **TARWEGLUTEN**, kleurstof (beta-caroteen), **meel van gemoute TARWE**, meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: eieren, melkproducten, gluten.

Kan bevatten: 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: N	

Voedingswaarden per 100g	bevroren product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1242 / 294	14.7 %
Vetten (g)	6.0	8.6 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	1.7	8.5 %
Koolhydraten (g)	50	19.2 %
waarvan suikers (g)	7.1	7.9 %
Vezels (g)	2.5	10.0 %
Eiwitten (g)	8.8	17.6 %
Zout (g)	1.30	21.7 %

* 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

BRIOCHE SANDWICHBROOD 130g - bakken in een steenoven bevroren - BRIDOR SO MOELLEUX

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 540 dagen (18 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

	Ontdooien	ongeveer 45 min bij kamertemperatuur
---	-----------	--------------------------------------

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	32
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	183.040 kg / 235 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 (m³)	0.055
Nettogewicht van een karton	5.720 kg	Stuks / karton	44
Brutogewicht van een karton	6.482 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	5.720 kg	Stuks / zakje	44
----------------------------	----------	---------------	----

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