



FICHE TECHNIQUE

MIX MINI FRIANDISES BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE BRIDOR Mix viennoiseries

Code article **36822**
Code EAN (carton) **03419280041844**
Code EAN (sachet)

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

Les mini viennoiseries gourmandes Bridor : de délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

50 torsades chocolat 28g
50 jésuites à la vanille de Madagascar 40g
50 pains à la framboise 35g
50 fingers praliné 35g



Suggestion de présentation

Ingrédients:

Jésuite crème pâtissière à la vanille de Madagascar : farine de BLE, crème pâtissière 25% (eau, sucre, amidon de maïs, OEUFS, LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, LAIT écrémé en poudre, épaississant (alginate de sodium), poudre d'albumine d'OEUF, extrait de fruit et de plante (curcuma et carotte), vanille de Madagascar 1%, arôme naturel, sel, correcteur d'acidité (acide citrique)), BEURRE fin 14%, eau, crêpe dentelle (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), levure, sucre, OEUFS, sel, GLUTEN de blé, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Pain à la framboise : farine de BLE, eau, BEURRE fin 14%, framboises 9%, sucre, sucre enrobé (sucre, huile de palme non hydrogénée, colorant (carmins)), levure, sirop de glucose-fructose, OEUFS, sel, épaississants (pectine, alginate de sodium), GLUTEN de blé, correcteurs d'acidité (acide citrique, phosphate tricalcique), concentré de jus de fruits rouges, arômes, conservateur (sorbate de potassium), enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Finger praliné : farine de BLE, eau, BEURRE fin 13%, pâte PRALINÉ NOISETTE 8% (sucre, NOISETTES 25%, AMANDES 25%, stabilisant (sorbitol), émulsifiant (lécithine de SOJA)), sucre, NOISETTES grillées caramélisées 6% (NOISETTES 50%, sucre, sirop de glucose), levure, OEUFS, amidon de maïs, sel, LACTOSERUM en poudre, GLUTEN de blé, LAIT en poudre, poudre d'albumine d'OEUF, LAIT écrémé en poudre, épaississant (alginate de sodium), extrait de fruit et de plante (curcuma et carotte), arôme naturel, enzymes (amylases, hémicellulases), correcteur d'acidité (acide citrique), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Torsade chocolat : farine de BLE, eau, BEURRE fin 12%, chocolat 11% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, OEUFS, levure, amidon de maïs, sel, LACTOSERUM en poudre, LAIT en poudre, GLUTEN de blé, épaississant (alginate de sodium), poudre d'albumine d'OEUF, LAIT écrémé en poudre, extrait de fruit et de plante (curcuma et carotte), arôme naturel, enzymes (amylases, hémicellulases), correcteur d'acidité (acide citrique), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers, 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 : N Certifié Halal : N

Valeurs nutritionnelles pour 100g	mix surgelé	Jésuite à la vanille de Madagascar surgelé	Pain à la framboise surgelé	Finger praliné surgelé	Torsade chocolat surgelé	mix cuit
Energie (kJ) / (kcal)	1277 / 305	1223 / 291	1303 / 311	1338 / 320	1300 / 310	1529 / 365
Matières grasses (g)	13.0	12.0	13.0	15.0	14.0	16.0
dont acides gras saturés (g)	8.0	7.8	8.1	7.4	8.7	9.5
Glucides (g)	40	39	42	39	39	47
dont sucres (g)	14.0	11.0	17.0	14.0	14.0	17.0
Fibres alimentaires (g)	2.2	1.7	2.4	2.3	2.5	2.6
Protéines (g)	5.8	6.0	5.2	6.0	5.8	6.9
Sel (g)	0.77	0.83	0.81	0.72	0.72	0.92

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



FICHE TECHNIQUE

MIX MINI FRIANDISES BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE BRIDOR Mix viennoiseries

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
Moississures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1

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)	24 unités par plaque
 Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
 Préchauffage du four	175-180°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 14-15 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	441.600 kg / 499 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	6.900 kg	Poids brut d'un carton	7.362 kg
		Pièces / carton	200

Sachet

Jésuite à la vanille de Madagascar 40g	Poids net d'un sachet	2.000 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50
Pain à la framboise 35g	Poids net d'un sachet	1.750 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50
Finger praliné 35g	Poids net d'un sachet	1.750 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50
Torsade chocolat 28g	Poids net d'un sachet	1.400 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	50

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 MIX MINI FRIANDISES Mix viennese pastries

Product code **36822**
EAN code (case) **03419280041844**
EAN code (bag)

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

Delectable mini viennese pastries in various shapes and multiple flavours.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

50 Chocolat twists 28g
50 Madagascar vanilla triangles 40g
50 Raspberry rolls 35g
50 Praline fingers 35g



Serving suggestion

Ingredients:

Custard with Madagascar vanilla triangle: WHEAT flour, pastry cream 25% (water, sugar, corn starch, EGGS, whole MILK powder, powdered WHEY, skimmed MILK powder, thickener (sodium alginate), EGG albumin powder, fruit and plant extract (turmeric and carrot), Madagascar vanilla 1%, natural flavouring, salt, acidity regulator (citric acid)), BUTTER 14%, water, crêpe dentelle (WHEAT flour, sugar, concentrated BUTTER, sunflower oil, dried skimmed MILK, BARLEY malt, salt), yeast, sugar, EGGS, salt, wheat GLUTEN, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (ascorbic acid).

Raspberry rolls: WHEAT flour, water, BUTTER 14%, raspberries 9%, sugar, coated sugar (sugar, non-hydrogenated palm oil, colour (carmine)), yeast, glucose-fructose syrup, EGGS, salt, thickeners (pectin, sodium alginate), wheat GLUTEN, acidity regulators (citric acid, tricalcium phosphate), concentrated red fruits, flavourings, preservative (potassium sorbate), enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (ascorbic acid).

Praline finger: WHEAT flour, water, BUTTER 13%, PRALINE and HAZELNUTS dough 8% (sugar, HAZELNUTS 25%, ALMONDS 25%, stabilizer (sorbitol), emulsifier (SOYA lecithin)), sugar, caramelized toasted HAZELNUTS 6% (HAZELNUTS 50%, sugar, glucose syrup), yeast, EGGS, corn starch, salt, powdered WHEY, wheat GLUTEN, whole MILK powder, EGG albumin powder, skimmed MILK powder, thickener (sodium alginate), fruit and plant extract (turmeric and carrot), natural flavouring, enzymes (amylases, hemicellulases), acidity regulator (citric acid), flour treatment agent (ascorbic acid).

Chocolate twist: WHEAT flour, water, BUTTER 12%, Chocolate 11% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, fat-reduced cocoa powder, emulsifier (SOYA lecithin), natural vanilla flavour), sugar, EGGS, yeast, corn starch, salt, powdered WHEY, whole MILK powder, wheat GLUTEN, thickener (sodium alginate), EGG albumin powder, skimmed MILK powder, fruit and plant extract (turmeric and carrot), natural flavouring, enzymes (amylases, hemicellulases), acidity regulator (citric acid), flour treatment agent (ascorbic acid).

Contains: dairy products, eggs, nuts, soya, gluten.

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:	N	Halal certified:	N	

Nutritional values per 100g	frozen mix	frozen custard with Madagascar vanilla triangle	frozen raspberry roll	frozen praline finger	frozen chocolate twist	baked mix
Energy (kJ) / (kcal)	1277 / 305	1223 / 291	1303 / 311	1338 / 320	1300 / 310	1529 / 365
Fat (g)	13.0	12.0	13.0	15.0	14.0	16.0
of which saturates (g)	8.0	7.8	8.1	7.4	8.7	9.5
Carbohydrate (g)	40	39	42	39	39	47
of which sugars (g)	14.0	11.0	17.0	14.0	14.0	17.0
Fibre (g)	2.2	1.7	2.4	2.3	2.5	2.6
Protein (g)	5.8	6.0	5.2	6.0	5.8	6.9
Salt (g)	0.77	0.83	0.81	0.72	0.72	0.92

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



TECHNICAL SHEET

FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER MIX MINI FRIANDISES Mix viennese pastries

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

STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability date: 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)	24 items on a tray
	Defrosting	approximately 30-45 min at room temperature
	Preheating oven	175-180°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 14-15 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	441.600 kg / 499 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 (m ³)	0.029
Net weight of case	6.900 kg	Gross weight of case	7.362 kg
		Pieces / case	200

Bag

Custard with Madagascar vanilla triangle 40g	Net weight of bag	2.000 kg	Bags / case	1	Pieces / bag	50
Raspberry roll 35g	Net weight of bag	1.750 kg	Bags / case	1	Pieces / bag	50
Praline finger 35g	Net weight of bag	1.750 kg	Bags / case	1	Pieces / bag	50
Chocolate twist 28g	Net weight of bag	1.400 kg	Bags / case	1	Pieces / bag	50

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

MIX MINI FRIANDISES - Butter - backfertig tiefgefroren - BRIDOR Mix Plunderteiggebäcke

Produktcode **36822**
Strichcode (Karton) **03419280041844**
Strichcode (Packung)

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

Süßes Mini-Feingebäck in verschiedenen Formen und vielen Geschmacksrichtungen.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

50 x Schokoladenzopf 28g
50 x Jesuite mit Madagaskar vanille 40g
50 x Backwaren mit Himbeeren 35g
50 x Praline Finger 35g



Serviertorschlag

Zutaten:

Jesuite - Creme zum Backen mit Madagaskar vanille: **WEIZENMEHL**, Creme zum Backen 25% (Wasser, Zucker, Maisstärke, **EIER**, **VOLLMILCHPULVER**, **MOLKENPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Verdickungsmittel (Natriumalginat), **EIERALBUMINPULVER**, Extract aus Früchten und Pflanzen (Curcuma und Karotte), Madagaskar-Vanille 1%, natürliches Aroma, Salz, Säureregulator (Citronensäure)), **BUTTER** 14%, Wasser, Crêpe dentelle (**WEIZENMEHL**, Zucker, **BUTTERSCHMALZ**, Sonnenblumenöl, **MAGERMILCHPULVER**, **GERSTENMALZ**, Salz), Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Backwaren mit Himbeeren: **WEIZENMEHL**, Wasser, **BUTTER** 14%, Himbeeren 9%, Zucker, überzogene Zucker (Zucker, ungehärtetes Palmöl, Farbstoff (echtes Karmin)), Hefe, Glukose-Fructose-sirup, **EIER**, Salz, Verdickungsmittel (Pektin, Natriumalginat), **WEIZENGLUTEN**, Säureregulatoren (Citronensäure, Tricalciumphosphat), roten Fruchtsaftkonzentrat, Aromen, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Praline finger: **WEIZENMEHL**, Wasser, **BUTTER** 13%, **HASELNÜSSE-PRALINEMASSE** 8% (Zucker, **HASELNÜSSE** 25%, **MANDELN** 25%, Stabilisator (Sorbit), Emulgator (**SOJALECITHIN**)), Zucker, gerösteten karamellisierten **HASELNÜSSEN** 6% (**HASELNÜSSE** 50%, Zucker, Glukosesirup), Hefe, **EIER**, Maisstärke, Salz, **MOLKENPULVER**, **WEIZENGLUTEN**, **MILCHPULVER**, **EIERALBUMINPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Extract aus Früchten und Pflanzen (Curcuma und Karotte), natürliches Aroma, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Säureregulator (Citronensäure), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Schokoladenzopf: **WEIZENMEHL**, Wasser, **BUTTER** 12%, Schokolade 11% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (**SOJALECITHIN**), natürliches Vanillearoma), Zucker, **EIER**, Hefe, Maisstärke, Salz, **MOLKENPULVER**, **MILCHPULVER**, **WEIZENGLUTEN**, Verdickungsmittel (Natriumalginat), **EIERALBUMINPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Extract aus Früchten und Pflanzen (Curcuma und Karotte), natürliches Aroma, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Säureregulator (Citronensäure), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Soja, Eier, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Gluten.

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:	N	Halal zertifiziert:	N	

Nährwerte pro 100g	tiefgefroren Mix	Jesuite mit Madagaskar vanille	tiefgefroren Backwaren mit Himbeeren	tiefgefroren Praline Finger	tiefgefroren Schokoladenzopf	gebacken Mix
Energie (kJ) / (kcal)	1277 / 305	1223 / 291	1303 / 311	1338 / 320	1300 / 310	1529 / 365
Fett (g)	13.0	12.0	13.0	15.0	14.0	16.0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8.0	7.8	8.1	7.4	8.7	9.5
Kohlenhydrate (g)	40	39	42	39	39	47
davon Zucker (g)	14.0	11.0	17.0	14.0	14.0	17.0
Ballaststoffe (g)	2.2	1.7	2.4	2.3	2.5	2.6
Eiweiß (g)	5.8	6.0	5.2	6.0	5.8	6.9
Salz (g)	0.77	0.83	0.81	0.72	0.72	0.92

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



TECHNISCHE ANGABEN

MIX MINI FRIANDISES - Butter - backfertig tiefgefroren - BRIDOR Mix Plunderteiggebäcke

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

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwend ung. **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)	24 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	175-180°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 14-15 Min bei 170-175°C, geöffneter 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	441.600 kg / 499 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 (m³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	6.900 kg	Bruttogewicht eines Kartons	7.362 kg
		Stück / Karton	200

Beutel

Jesuite mit Madagaskar vanille 40g	Nettogewicht eines Beutels	2.000 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	50
Backwaren mit Himbeeren 35g	Nettogewicht eines Beutels	1.750 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	50
Praline Finger 35g	Nettogewicht eines Beutels	1.750 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	50
Schokoladenzopf 28g	Nettogewicht eines Beutels	1.400 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	50

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

MIX MINI FRIANDISES - mantequilla - prefermentado y ultracongelado - BRIDOR Mix Productos de panadería vienesa

Código del producto **36822**
Código EAN (caja) **03419280041844**
Código EAN (bolsa)

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

Deliciosos productos de bollería en formato mini, con formas variadas y múltiples sabores.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

50 trenzas chocolate 28g

50 Jésuites-crema pastelera con vainilla de Madagascar 40g

50 pastelerías con frambuesas 35g

50 fingers pralinado 35g



Sugerencia de presentación

Ingredientes:

Jésuite - crema pastelera con vainilla de Madagascar : **harina de TRIGO**, crema pastelera 25% (agua, azúcar, almidón de maíz, **HUEVOS**, **LECHE en polvo**, **SUERO LÁCTEO en polvo**, **LECHE desnatada en polvo**, espesante (alginato sódico), **albúmina de HUEVO en polvo**, extracto de frutas y plantas (cúrcuma y zanahoria), vainilla de Madagascar 1%, aroma natural, sal, corrector de acidez (ácido cítrico), **MANTEQUILLA** 14%, agua, crêpe dentelle (**harina de TRIGO**, azúcar, **MANTEQUILLA concentrada**, aceite de girasol, **LECHE desnatada en polvo**, **malta de CEBADA**, sal), levadura, azúcar, **HUEVOS**, sal, **GLUTEN de trigo**, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Pastelería con frambuesas : **harina de TRIGO**, agua, **MANTEQUILLA** 14%, frambuesas 9%, azúcar, azúcar recubierto (azúcar, aceite de palma no hidrogenado, colorante (carmines)), levadura, concentrado de glucosa-fructosa, **HUEVOS**, sal, espesantes (pectina, alginato sódico), **GLUTEN de trigo**, reguladores de la acidez (ácido cítrico, fosfato tricálcico), zumo concentrado de fruta roja, aromas, conservante (sorbato potásico), enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Finger pralinado : **harina de TRIGO**, agua, **MANTEQUILLA** 13%, pasta de PRALINÉ AVELLANAS 8% (azúcar, **AVELLANAS** 25%, **ALMENDRAS** 25%, estabilizador (sorbitol), emulgente (**lecitina de SOJA**)), azúcar, **AVELLANAS** caramelizadas asadas 6% (**AVELLANAS** 50%, azúcar, jarabe de glucosa), levadura, **HUEVOS**, almidón de maíz, sal, **SUERO LÁCTEO en polvo**, **GLUTEN de trigo**, **LECHE en polvo**, **albúmina de HUEVO en polvo**, **LECHE desnatada en polvo**, espesante (alginato sódico), extracto de frutas y plantas (cúrcuma y zanahoria), aroma natural, enzimas (amilasas, hemicelulasas), corrector de acidez (ácido cítrico), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Trenza chocolate : **harina de TRIGO**, agua, **MANTEQUILLA** 12%, Chocolate 11% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao magro en polvo, emulgente (**lecitina de SOJA**)), aroma natural de vainilla), azúcar, **HUEVOS**, levadura, almidón de maíz, sal, **SUERO LÁCTEO en polvo**, **LECHE en polvo**, **GLUTEN de trigo**, espesante (alginato sódico), **albúmina de HUEVO en polvo**, **LECHE desnatada en polvo**, extracto de frutas y plantas (cúrcuma y zanahoria), aroma natural, enzimas (amilasas, hemicelulasas), corrector de acidez (ácido cítrico), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Contiene: soja, huevos, productos lácteos, frutos de cáscara, gluten.

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: N	Certificado Halal: N	

Valores nutricionales por 100g	mezcla ultracongelada	Jésuite - crema pastelera con vainilla de Madagascar ultracongelado	Pastelería con frambuesas ultracongelado	Finger pralinado ultracongelado	Trenza chocolate ultracongelado	mezcla cocida
Valor energético (kJ) / (kcal)	1277 / 305	1223 / 291	1303 / 311	1338 / 320	1300 / 310	1529 / 365
Grasas (g)	13.0	12.0	13.0	15.0	14.0	16.0
de las cuales saturadas (g)	8.0	7.8	8.1	7.4	8.7	9.5
Hidratos de carbono (g)	40	39	42	39	39	47
de los cuales azúcares (g)	14.0	11.0	17.0	14.0	14.0	17.0
Fibra alimentaria (g)	2.2	1.7	2.4	2.3	2.5	2.6
Proteínas (g)	5.8	6.0	5.2	6.0	5.8	6.9
Sal (g)	0.77	0.83	0.81	0.72	0.72	0.92

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



FICHA TÉCNICA

MIX MINI FRIANDISES - mantequilla - prefermentado y ultracongelado - BRIDOR Mix Productos de panadería vienesa

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

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)	24 unidades por placa
	Descongelación	aproximadamente 30-45 min a temperatura ambiente
	Precalentamiento del horno	175-180°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 14-15 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	441.600 kg / 499 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	6.900 kg	Peso bruto del caja	7.362 kg
		Unidades / caja	200

Bolsa

Jésuite - crema pastelera con vainilla de Madagascar 40g	Peso neto de la bolsa	2.000 kg	Bolsas / caja	1	Unidades / bolsa	50
Pastelería con frambuesas 35g	Peso neto de la bolsa	1.750 kg	Bolsas / caja	1	Unidades / bolsa	50
Finger pralinado 35g	Peso neto de la bolsa	1.750 kg	Bolsas / caja	1	Unidades / bolsa	50
Trenza chocolate 28g	Peso neto de la bolsa	1.400 kg	Bolsas / caja	1	Unidades / bolsa	50

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

MIX MINI FRIANDISES - pronto-a-cozinhar ultracongelado - BRIDOR - Mix pastelaria

Código do produto **36822**
Código EAN (caixa) **03419280041844**
Código EAN (saco)

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

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

50 x Trança chocolate 28g
50 x Jésuite-crema de confeitaria com baunilha de Madagascar 40g
50 x Pastelaria com framboesas 35g
50 x Finger pralinado 35g



Sugestão de apresentação

Ingredientes:

Jésuite - crema de confeitaria com baunilha de Madagascar: farinha de TRIGO, crema de confeitaria 25% (água, açúcar, amido de milho, OVOS, LEITE em pó, SORO DE LEITE, LEITE magro em pó, espessante (alginato de sódio), albumina de OVO em pó, extracto de frutas e plantas (curcuma e cenoura), baunilha de Madagascar 1%, aroma natural, sal, regulador de acidez (ácido cítrico)), MANTEIGA 14%, água, crêpe dentelle (farinha de TRIGO, açúcar, MANTEIGA concentrada, óleo de girassol, LEITE em pó magro, malte de CEVADA, sal), levedura, açúcar, OVOS, sal, GLUTEM de trigo, enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Pastelaria com framboesas: farinha de TRIGO, água, MANTEIGA 14%, framboesas 9%, açúcar, açúcar revestido (açúcar, óleo de palma não hidrogenada, corante (carminas)), levedura, xarope de glucose-fructosa, OVOS, sal, espessantes (pectina, alginato de sódio), GLUTEM de trigo, reguladores de acidez (ácido cítrico, fosfato tricálcico), sumo concentrado de fruta vermelha, aromatizantes, conservante (sorbato de potássio), enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Finger pralinado: farinha de TRIGO, água, MANTEIGA 13%, massa de PRALINADO AVELÃS 8% (açúcar, AVELÃS 25%, AMÊNDOAS 25%, estabilizador (sorbitol), emulsionante (lecitina de SOJA)), açúcar, AVELÃS caramelizadas torrados 6% (AVELÃS 50%, açúcar, xarope de glucose), levedura, OVOS, amido de milho, sal, SORO DE LEITE, GLUTEM de trigo, LEITE em pó, albumina de OVO em pó, LEITE magro em pó, espessante (alginato de sódio), extracto de frutas e plantas (curcuma e cenoura), aroma natural, enzimas (amílases, hemicelulases), regulador de acidez (ácido cítrico), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Tranças chocolate: farinha de TRIGO, água, MANTEIGA 12%, Chocolate 11% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, cacau magro em pó, emulsionante (lecitina de SOJA), aroma natural baunilha), açúcar, OVOS, levedura, amido de milho, sal, SORO DE LEITE, LEITE em pó, GLUTEM de trigo, espessante (alginato de sódio), albumina de OVO em pó, LEITE magro em pó, extracto de frutas e plantas (curcuma e cenoura), aroma natural, enzimas (amílases, hemicelulases), regulador de acidez (ácido cítrico), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Contém: soja, ovos, produtos lácteos, frutos com casca, glúten.

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: N Certificado Halal: N

Valores nutricionais por 100g	mix ultracongelado	Jésuite - crema de confeitaria com baunilha de Madagascar ultracongelado	Pastelaria com framboesas ultracongelada	Finger pralinado ultracongelada	Trança chocolate ultracongelada	mix cozido
Energia (kJ) / (kcal)	1277 / 305	1223 / 291	1303 / 311	1338 / 320	1300 / 310	1529 / 365
Lípidos (g)	13.0	12.0	13.0	15.0	14.0	16.0
dos quais saturados (g)	8.0	7.8	8.1	7.4	8.7	9.5
Hidratos de carbono (g)	40	39	42	39	39	47
dos quais açúcares (g)	14.0	11.0	17.0	14.0	14.0	17.0
Fibra (g)	2.2	1.7	2.4	2.3	2.5	2.6
Proteínas (g)	5.8	6.0	5.2	6.0	5.8	6.9
Sal (g)	0.77	0.83	0.81	0.72	0.72	0.92

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



FICHA TÉCNICA

MIX MINI FRIANDISES - pronto-a-cozinhar ultracongelado - BRIDOR - Mix pastelaria

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

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)	24 unidades por tabuleiro
	Descongelação	aproximadamente 30-45 min em temperatura ambiente
	Pré-aquecimento do forno	175-180°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 14-15 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	441.600 kg / 499 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	6.900 kg	Peso bruto da caixa	7.362 kg
		Unidades / caixas	200

Saco

Jésuite - crema de confetaria com baunilha de Madagascar 40g	Peso líquido do saco	2.000 kg	Sacos / cartão	1	Unidades / saco	50
Pastelería con frambuesas 35g	Peso líquido do saco	1.750 kg	Sacos / cartão	1	Unidades / saco	50
Finger pralinado 35g	Peso líquido do saco	1.750 kg	Sacos / cartão	1	Unidades / saco	50
Trança chocolate 28g	Peso líquido do saco	1.400 kg	Sacos / cartão	1	Unidades / saco	50

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



SCHEMA TECNICA

MIX MINI FRIANDISES - burro - pronto da cuocere - surgelato - BRIDOR

Mix Specialità viennesi

Codice prodotto **36822**
Codice EAN (cartone) **03419280041844**
Codice EAN (sacchetto)

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

Specialità viennesi formato mignon ultragolose, disponibili in forme e sapori assortiti.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

50 Trecce cioccolato 28g
50 Mini Triangoli alla crema pasticcera con vaniglia del Madagascar 40g
50 Mini fagottini al lampone 35g
50 Mini Finger pralinati 35g



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: Mini Triangolo alla crema pasticcera con vaniglia del Madagascar :: **farina di FRUMENTO**, crema pasticcera 25% (acqua, zucchero, amido di mais, **UOVA**, **LATTE intero in polvere**, **SIERO DI LATTE in polvere**, **LATTE scremato in polvere**, addensante (alginato di sodio), **albumina d'UOVO in polvere**, estratto di frutta e piante (curcuma e carota), vaniglia del Madagascar 1%, aroma naturale, sale, regolatore di acidità (acido citrico)), **BURRO** 14%, acqua, crêpe dentelle (**farina di FRUMENTO**, zucchero, **BURRO concentrato**, olio di girasole, **LATTE scremato in polvere**, **malto d'ORZO**, sale), lievito naturale, zucchero, **UOVA**, sale, **GLUTINE di grano**, enzimi (amilasi, emicellulasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Mini fagottino al lampone: **farina di FRUMENTO**, acqua, **BURRO** 14%, lamponi 9%, zucchero, zucchero revestito (zucchero, olio di palma non idrogenato, coloranti (vari tipi di carminio)), lievito naturale, sciroppo di glucosio-fruttosio, **UOVA**, sale, addensanti (pectina, alginato di sodio), **GLUTINE di grano**, regolatori di acidità (acido citrico, fosfato tricalcico), succo di frutta rossa concentrato, aromi, conservante (sorbato di potassio), enzimi (amilasi, emicellulasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Mini Finger pralinato: **farina di FRUMENTO**, acqua, **BURRO** 13%, pasta PRALINATO NOCCIOLE 8% (zucchero, **NOCCIOLE** 25%, **MANDORLE** 25%, stabilizzante (sorbitolo), emulsionante (**lecitina di SOIA**)), zucchero, **NOCCIOLE** caramellate tostate 6% (**NOCCIOLE** 50%, zucchero, sciroppo di glucosio), lievito naturale, **UOVA**, amido di mais, sale, **SIERO DI LATTE in polvere**, **GLUTINE di grano**, **LATTE in polvere**, **albumina d'UOVO in polvere**, **LATTE scremato in polvere**, addensante (alginato di sodio), estratto di frutta e piante (curcuma e carota), aroma naturale, enzimi (amilasi, emicellulasi), regolatore di acidità (acido citrico), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Treccia cioccolato: **farina di FRUMENTO**, acqua, **BURRO** 12%, cioccolato 11% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro in polvere, emulsionante (**lecitina di SOIA**), aroma naturale di vaniglia), zucchero, **UOVA**, lievito naturale, amido di mais, sale, **SIERO DI LATTE in polvere**, **LATTE in polvere**, **GLUTINE di grano**, addensante (alginato di sodio), **albumina d'UOVO in polvere**, **LATTE scremato in polvere**, estratto di frutta e piante (curcuma e carota), aroma naturale, enzimi (amilasi, emicellulasi), regolatore di acidità (acido citrico), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Contiene: soia, uova, prodotti caseari, frutta a guscio, glutine.

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:	N	Certificato Halal:	N	

Valori nutrizionali per 100g	mix surgelato	Mini Triangolo alla crema pasticcera con vaniglia del Madagascar surgelato	Mini fagottino al lampone surgelato	Mini Finger pralinato surgelato	Treccia cioccolato surgelata	mix cotto
Energia (kJ) / (kcal)	1277 / 305	1223 / 291	1303 / 311	1338 / 320	1300 / 310	1529 / 365
Grassi (g)	13.0	12.0	13.0	15.0	14.0	16.0
di cui acidi grassi saturi (g)	8.0	7.8	8.1	7.4	8.7	9.5
Carboidrati (g)	40	39	42	39	39	47
di cui zuccheri (g)	14.0	11.0	17.0	14.0	14.0	17.0
Fibre (g)	2.2	1.7	2.4	2.3	2.5	2.6
Proteine (g)	5.8	6.0	5.2	6.0	5.8	6.9
Sale (g)	0.77	0.83	0.81	0.72	0.72	0.92

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

Version 10 - Publié le / Published on 05/04/2018



SCHEMA TECNICA

MIX MINI FRIANDISES - burro - pronto da cuocere - surgelato - BRIDOR Mix Specialità viennesi

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

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 mini mo di conservazione indicato sull' imballaggio

PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	24 unità per teglia
	Scongellamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	175-180°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 14-15 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	441.600 kg / 499 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 (m3)	0.029
Peso netto del cartone	6.900 kg	Peso lordo del cartone	7.362 kg
		Unità / cartone	200

Sacchetto

Mini Triangolo alla crema pasticceria con vaniglia del Madagascar 40g	Peso netto del sacchetto	2.000 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	50
Mini fagottino al lampone 35g	Peso netto del sacchetto	1.750 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	50
Mini Finger pralinato 35g	Peso netto del sacchetto	1.750 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	50
Treccia cioccolato 28g	Peso netto del sacchetto	1.400 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	50

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

Version 10 - Publiée le / Published on 05/04/2018



TECHNISCHE GEGEVENS

MIX MINI FRIANDISES - boter - klaar om te bakken diepgevroren - BRIDOR

Mix gebakjes

Productcode **36822**
EAN code (karton) **03419280041844**
EAN code (zakje)

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

Overheerlijke luxe miniviennoiserieën in diverse vormen en met verschillende smaken.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

50 x Chocolate twist 28g
50 x J  s  ite banketbakkers met Madagaskar vanille 40g
50 x Brood met framboos 35g
50 x Praline Finger 35g



Presentatie suggestie

Ingredi  nten:

J  s  ite banketbakkers met Madagaskar vanille : **TARWEBLOEM**, banketbakkersroom 25% (water, suiker, maizetmeel, **EIEREN**, **VOLLEMELKPOEDER**, **WEIPOEDER**, **magere MELKPOEDER**, verdikkingsmiddel (natriumalginaat), **EIWISTSTOFPOEDER**, fruitextract en plantenextract (geelwortel en wortel), Madagaskar vanille 1%, natuurlijk aroma, zout, zuurteregelaar (citroenzuur)), **BOTER** 14%, water, cr  pe dentelle (**TARWEBLOEM**, suiker, **BOTERCONCENTRAAT**, zonnebloemolie, **magere MELKPOEDER**, **GERSTEMOUT**, zout), gist, suiker, **EIEREN**, zout, **TARWEGLUTEN**, enzymen (amylases, hemicellulases), meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Brood met framboos: **TARWEBLOEM**, water, **BOTER** 14%, frambozen 9%, suiker, gecoate suiker (suiker, niet-geharde palmolie, kleurstof (karmijn)), gist, glucose/fructosestroop, **EIEREN**, zout, verdikkingsmiddelen (pectine, natriumalginaat), **TARWEGLUTEN**, zuurteregelaars (citroenzuur, tricalciumfosfaten), geconcentreerd sap van rode vruchten, aromas, conserveermiddel (kaliumsorbaat), enzymen (amylases, hemicellulases), meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Praline Finger: **TARWEBLOEM**, water, **BOTER** 13%, **HAZELNOTEN-PRALIN  DEEG** 8% (suiker, **HAZELNOTEN** 25%, **AMANDELEN** 25%, stabilisator (sorbitol), emulgator (**SOJALECITHINE**)), suiker, geroosterde gekarameliseerde **HAZELNOTEN** 6% (**HAZELNOTEN** 50%, suiker, glucosestroop), gist, **EIEREN**, maizetmeel, zout, **WEIPOEDER**, **TARWEGLUTEN**, **VOLLEMELKPOEDER**, **EIWISTSTOFPOEDER**, **magere MELKPOEDER**, verdikkingsmiddel (natriumalginaat), fruitextract en plantenextract (geelwortel en wortel), natuurlijk aroma, enzymen (amylases, hemicellulases), zuurteregelaar (citroenzuur), meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Chocolate twist: **TARWEBLOEM**, water, **BOTER** 12%, Chocolate 11% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, mager cacaopoeder, emulgator (**SOJALECITHINE**)), natuurlijk vanille-aroma, suiker, **EIEREN**, gist, maizetmeel, zout, **WEIPOEDER**, **VOLLEMELKPOEDER**, **TARWEGLUTEN**, verdikkingsmiddel (natriumalginaat), **EIWISTSTOFPOEDER**, **magere MELKPOEDER**, fruitextract en plantenextract (geelwortel en wortel), natuurlijk aroma, enzymen (amylases, hemicellulases), zuurteregelaar (citroenzuur), meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: soja, eieren, melkproducten, noten, gluten.

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: N	Halal gecertificeerd: N	

Voedingswaarden per 100g	diepgevroren mix	diepgevroren J��s��ite banketbakkers met Madagaskar vanille	diepgevroren Brood met framboos	diepgevroren Praline Finger	diepgevroren Chocolate twist	gebakken mix
Energie (kJ) / (kcal)	1277 / 305	1223 / 291	1303 / 311	1338 / 320	1300 / 310	1529 / 365
Vetten (g)	13.0	12.0	13.0	15.0	14.0	16.0
waarvan verzadigde vetzuren (g)	8.0	7.8	8.1	7.4	8.7	9.5
Koolhydraten (g)	40	39	42	39	39	47
waarvan suikers (g)	14.0	11.0	17.0	14.0	14.0	17.0
Vezels (g)	2.2	1.7	2.4	2.3	2.5	2.6
Eiwitten (g)	5.8	6.0	5.2	6.0	5.8	6.9
Zout (g)	0.77	0.83	0.81	0.72	0.72	0.92

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



TECHNISCHE GEGEVENS

MIX MINI FRIANDISES - boter - klaar om te bakken diepgevroren - BRIDOR Mix gebakjes.

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100 000 kve/g	< 1 000 000 kve/g	ISO 4832
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

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)	24 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 30-45 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	175-180°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 14-15 min op 170-175°C, met open deur

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	441.600 kg / 499 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	6.900 kg	Brutogewicht van een karton	7.362 kg
		Stuks / karton	200

Zakje

Jesuite banketbakkers met Madagaskar vanille 40g	Nettogewicht van een zakje	2.000 kg	Zakjes / karton	1	Stuks / zakje	50
Brood met framboos 35g	Nettogewicht van een zakje	1.750 kg	Zakjes / karton	1	Stuks / zakje	50
Praline Finger 35g	Nettogewicht van een zakje	1.750 kg	Zakjes / karton	1	Stuks / zakje	50
Chocolate twist 28g	Nettogewicht van een zakje	1.400 kg	Zakjes / karton	1	Stuks / zakje	50

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