



FICHE TECHNIQUE

BUN N ROLL 85G BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE AVEC MOULE BRIDOR Viennoiserie à base de pâte levée feuilletée en forme de bun

Code article **36967**
Code EAN (carton) **03419280042797**
Code EAN (sachet)

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

De délicieux snacks salés, aux garnitures généreuses et variées, pour répondre au marché en plein essor du snacking.

Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce bun feuilleté en forme de spirale est un support incroyable pour réaliser des burgers premiums et étonnants.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Largeur : 8.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 75g (à titre indicatif)
Longueur : 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Largeur : 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Hauteur : 4.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, BEURRE fin 20%, sucre, levure, sel, émulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras, lécithine de colza), GLUTEN de blé, levure désactivée, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (hémicellulases, amylases), OEUFS.

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 : O	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1451 / 347	17.4 %	1624 / 388	19.4 %
Matières grasses (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
dont acides gras saturés (g)	11.0	55.0 %	12.0	60.0 %
Glucides (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
dont sucres (g)	7.1	7.9 %	8.0	8.9 %
Fibres alimentaires (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Protéines (g)	6.3	12.6 %	7.0	14.0 %
Sel (g)	1.20	20.0 %	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	< 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



FICHE TECHNIQUE

BUN N ROLL 85G BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE AVEC MOULE BRIDOR Viennoiserie à base de pâte levée feuilletée en forme de bun

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 grille (600 x 400)	15 unités par grille
	Décongélation	environ 45-60 min à température ambiante
	Cuisson (en four ventilé)	environ 15-16 min à 165-170°C

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

Retrouvez tous les conseils des chefs sur www.bridordefrance.tv

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	80
Poids net / Poids brut d'une palette	340.000 kg / 406 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.10 m	Couches / palette	10

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	398 x 288 x 195 mm	Volume (m³)	0.022
Poids net d'un carton	4.250 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	4.721 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	2.125 kg	Pièces / sachet	25
-----------------------	----------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	O	(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 RO BAKE FINE BUTTER BUN N ROLL 85G WITH MOULD BRIDOR - Viennese pastry made with puff pastry, bun shaped

Product code **36967**
EAN code (case) **03419280042797**
EAN code (bag)

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

Made from a delicious croissant dough, this flaky, spiral-shaped bun is the ideal base for stunning top-quality burgers.

Made from a delicious croissant dough, this flaky, spiral-shaped bun is the ideal base for stunning top-quality burgers.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Width: 8.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Height: 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm

Baked product: Average weight: 75g (indicative information)
Length: 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Width: 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Height: 4.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **BUTTER** 20%, sugar, yeast, salt, emulsifiers (E471, E322), **wheat GLUTEN**, deactivated yeast, flour treatment agent (E300), enzymes (hemicellulases, amylases), **EGGS**.

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: Y	

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1451 / 347	17.4 %	1624 / 388	19.4 %
Fat (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
of which saturates (g)	11.0	55.0 %	12.0	60.0 %
Carbohydrate (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
of which sugars (g)	7.1	7.9 %	8.0	8.9 %
Fibre (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Protein (g)	6.3	12.6 %	7.0	14.0 %
Salt (g)	1.20	20.0 %	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	< 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



TECHNICAL SHEET

FROZEN READY RO BAKE FINE BUTTER BUN N ROLL 85G WITH MOULD BRIDOR - Viennese pastry made with puff pastry, bun shaped

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

	Grill arrangement (600 x 400)	15 items on a grill
	Defrosting	approximately 45-60 min at room temperature
	Baking (in ventilated oven)	approximately 15-16 min at 165-170°C

Nota: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

Find all the chef's advices on www.bridordefrance.tv

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	80
Net weight / Gross weight of pallet	340.000 kg / 406 kg	Cases / layer	8
Total height	2.10 m	Layers/ pallet	10

Case

External dimensions (L x W x H)	398 x 288 x 195 mm	Volume (m³)	0.022
Net weight of case	4.250 kg	Pieces / case	50
Gross weight of case	4.721 kg	Bags / case	2

Bag

Net weight of bag	2.125 kg	Pieces / bag	25
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	Y	(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

BUN'N'ROLL 85g - Butter - Vorgegart TK – mit Form geben - BRIDOR Backwaren aus Hefebblätterteig in Brötchenform

Produktcode **36967**
Strichcode (Karton) **03419280042797**
Strichcode (Packung)

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

Herzhafte snacks, mit grosszügigem und abwechslungsreichem belag, um der nachfrage des schnell wachsenden snack-markts gerecht zu werden.

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Tiefkühlprodukt:
Länge: 9.5 cm ± 1.0 cm
Breite: 8.5 cm ± 1.0 cm
Höhe: 3.0 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 75g (zur Information)
Länge: 9.5 cm ± 1.0 cm
Breite: 9.5 cm ± 1.0 cm
Höhe: 4.5 cm ± 0.5 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **BUTTER** 20%, Zucker, Hefe, Salz, Emulgatoren (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren, Rapslecithin), **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen), **EIER**.

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: J	

Nährwerte pro 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1451 / 347	17.4 %	1624 / 388	19.4 %
Fett (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11.0	55.0 %	12.0	60.0 %
Kohlenhydrate (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
davon Zucker (g)	7.1	7.9 %	8.0	8.9 %
Ballaststoffe (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Eiweiß (g)	6.3	12.6 %	7.0	14.0 %
Salz (g)	1.20	20.0 %	1.30	21.7 %

* 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



TECHNISCHE ANGABEN

BUN'N'ROLL 85g - Butter - Vorgegart TK – mit Form geben - BRIDOR Backwaren aus Hefebblätterteig in Brötchenform

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

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 Rost (600 x 400)	15 Stücke pro Rost
	Auftauen	Ca. 45-60 Min bei Raumtemperatur
	Backen (mit Umluft)	Ca. 15-16 Min bei 165-170°C

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

Finden Sie alle Ratschläge von Köchen auf www.bridordefrance.tv

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	80
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	340.000 kg / 406 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.10 m	Lagen / Palette	10

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	398 x 288 x 195 mm	Volumen (m ³)	0.022
Nettogewicht eines Kartons	4.250 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	4.721 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2.125 kg	Stück / Beutel	25
----------------------------	----------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	J	(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

BUN'N'ROLL 85g - mantequilla prefermentado y ultracongelado – con el molde - BRIDOR Pastelería con pasta de hojaldre, en forma de bun

Código del producto	36967	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280042797	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 90
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Deliciosos snacks salados con rellenos generosos y variados, para adaptarse al mercado del snacking en pleno auge.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto ultracongelado:	Largura:	9.5 cm ± 1.0 cm
	Largo:	8.5 cm ± 1.0 cm
	Altura:	3.0 cm ± 0.5 cm

Producto cocido:	Peso medio:	75g (a título indicativo)
	Largura:	9.5 cm ± 1.0 cm
	Largo:	9.5 cm ± 1.0 cm
	Altura:	4.5 cm ± 0.5 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **MANTEQUILLA** 20%, azúcar, levadura, sal, emulgentes (mono- y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de colza), **GLUTEN de trigo**, levadura desactivada, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), enzimas (hemicelulasas, amilasas), **HUEVOS**.

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:	S	

Valores nutricionales por 100g	producto ultracongelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1451 / 347	17.4 %	1624 / 388	19.4 %
Grasas (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
de las cuales saturadas (g)	11.0	55.0 %	12.0	60.0 %
Hidratos de carbono (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
de los cuales azúcares (g)	7.1	7.9 %	8.0	8.9 %
Fibra alimentaria (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Proteínas (g)	6.3	12.6 %	7.0	14.0 %
Sal (g)	1.20	20.0 %	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	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	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



FICHA TÉCNICA

BUN'N'ROLL 85g - mantequilla prefermentado y ultracongelado – con el molde - BRIDOR Pastelería con pasta de hojaldre, en forma de bun

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 parillas (600 x 400)	15 unidades per parillas
	Descongelación	aproximadamente 45-60 min a temperatura ambiente
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 15-16 min a 165-170°C

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

Puedes encontrar todos los consejos de los chefs en www.bridordefrance.tv

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	80
Peso neto / Peso bruto del palet	340.000 kg / 406 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2.10 m	Estratos / palet	10

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	398 x 288 x 195 mm	Volumen (m³)	0.022
Peso neto del caja	4.250 kg	Unidades / caja	50
Peso bruto del caja	4.721 kg	Bolsas / caja	2

Bolsa

Peso neto de la bolsa	2.125 kg	Unidades / bolsa	25
-----------------------	----------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	S	(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

BUN'N'ROLL 85g - manteiga -pronto-a-cozinhar ultracongelado com molde - BRIDOR
Pastelaria à base de massa levedada folhada, em forma de bun

Código do produto **36967**
Código EAN (caixa) **03419280042797**
Código EAN (saco)

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

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado: Comprimento: 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Largura: 8.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm

Produto cozido: Peso médio: 75g (a título indicativo)
Comprimento: 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Largura: 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 4.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO**, água, **MANTEIGA** 20%, açúcar, levedura, sal, emulsionantes (mono e diglicéridos de ácidos gordos, lecitina de colza), **GLÚTEN de trigo**, levedura desativada, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico), enzimas (hemicelulases, amilases), **OVOS**.

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: S	

Valores nutricionais por 100g	produto ultracongelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1451 / 347	17.4 %	1624 / 388	19.4 %
Lípidos (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
dos quais saturados (g)	11.0	55.0 %	12.0	60.0 %
Hidratos de carbono (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
dos quais açúcares (g)	7.1	7.9 %	8.0	8.9 %
Fibra (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Proteínas (g)	6.3	12.6 %	7.0	14.0 %
Sal (g)	1.20	20.0 %	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 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



FICHA TÉCNICA

BUN'N'ROLL 85g - manteiga -pronto-a-cozinhar ultracongelado com molde - BRIDOR Pastelaria à base de massa levedada folhada, em forma de bun

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 grelhas (600 x 400)	15 unidades por grelhas
	Descongelação	aproximadamente 45-60 min em temperatura ambiente
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 15-16 min em 165-170°C

Nota: Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

Encontrar todos os conselhos dos chefs em www.bridordefrance.tv

EMBALAGEM

Paleta

Tipo de paleta / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / paleta	80
Peso líquido / Peso bruto da paleta	340.000 kg / 406 kg	Caixas / camada	8
Altura	2.10 m	Camadas / paleta	10

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	398 x 288 x 195 mm	Volume (m³)	0.022
Peso líquido da caixa	4.250 kg	Unidades / caixas	50
Peso bruto da caixa	4.721 kg	Sacos / cartão	2

Saco

Peso líquido do saco	2.125 kg	Unidades / saco	25
----------------------	----------	-----------------	----

Elementos suplementares na caixa	S	(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

BUN'N'ROLL 85g - burro - pronto da cuocere - surgelato con stampo in carta - BRIDOR
Paste a base di pasta sfoglia a forma di bun

Codice prodotto **36967**
Codice EAN (cartone) **03419280042797**
Codice EAN (sacchetto)

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

Deliziosi snack salati con farciture abbondanti e disponibili in vari gusti per rispondere alle esigenze del mercato degli snack, oggi in piena espansione.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto surgelato: Lunghezza: 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Larghezza: 8.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 75g (a titolo indicativo)
Lunghezza: 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Larghezza: 9.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 4.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, **BURRO** 20%, zucchero, lievito naturale, sale, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di colza), **GLUTINE di frumento**, lievito disattivato, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi (emicellulasi, amilasi), **UOVA**.

Contiene: uova, prodotti caseari, glutine.

Puó 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: S	

Valori nutrizionali per 100g	prodotto surgelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1451 / 347	17.4 %	1624 / 388	19.4 %
Grassi (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
di cui acidi grassi saturi (g)	11.0	55.0 %	12.0	60.0 %
Carboidrati (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
di cui zuccheri (g)	7.1	7.9 %	8.0	8.9 %
Fibre (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Proteine (g)	6.3	12.6 %	7.0	14.0 %
Sale (g)	1.20	20.0 %	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	< 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



SCHEDA TECNICA

BUN'N'ROLL 85g - burro - pronto da cuocere - surgelato con stampo in carta - BRIDOR

Paste a base di pasta sfoglia a forma di bun

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 griglia (600 x 400)	15 unità per griglia
	Scongelo	circa 45-60 min a temperatura ambiente
	Cottura (forno ventilato)	circa 15-16 min a 165-170°C

Nota: Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di verificare i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati.

Scopri tutti i suggerimenti degli chef su www.bridordefrance.tv

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	80
Peso netto / Peso lordo della pedana	340.000 kg / 406 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2.10 m	Strati / pedana	10

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	398 x 288 x 195 mm	Volume (m³)	0.022
Peso netto del cartone	4.250 kg	Unità / cartone	50
Peso lordo del cartone	4.721 kg	Sacchetti / cartone	2

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2.125 kg	Unità / sacchetto	25
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	S	(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

BUN'N'ROLL 85g - boter - klaar om te bakken diepgevroren met mallen - BRIDOR

Finje bakkersproduct op basis van gerezen bladerdeeg in spiraalvormig

Productcode **36967**
EAN code (karton) **03419280042797**
EAN code (zakje)

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

Heerlijke hartige snacks, met royale en gevarieerde garnituren, om de snel groeiende markt op het gebied van snacks te bedienen.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct: Lengte: 9.5 cm ± 1.0 cm
Breedte: 8.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 3.0 cm ± 0.5 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 75g (als indicatie)
Lengte: 9.5 cm ± 1.0 cm
Breedte: 9.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 4.5 cm ± 0.5 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, **BOTER** 20%, suiker, gist, zout, emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, koolzaadlecithine), **TARWEGLUTEN**, platgeslagen gist, meelverbeteraar (ascorbinezuur), enzymen (hemicellulases, amylases), **EIEREN**.

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: J	

Voedingswaarden per 100g	diepvriesproduct	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1451 / 347	17.4 %	1624 / 388	19.4 %
Vetten (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	11.0	55.0 %	12.0	60.0 %
Koolhydraten (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
waarvan suikers (g)	7.1	7.9 %	8.0	8.9 %
Vezels (g)	2.2	8.8 %	2.5	10.0 %
Eiwitten (g)	6.3	12.6 %	7.0	14.0 %
Zout (g)	1.20	20.0 %	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	< 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



TECHNISCHE GEGEVENS

BUN'N'ROLL 85g - boter - klaar om te bakken diepgevroren met mallen - BRIDOR

Finje bakkersproduct op basis van gerezen bladerdeeg in spiraalvormig

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 grill (600 x 400)	15 eenheden per grill
	Ontdooien	ongeveer 45-60 min bij kamertemperatuur
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 15-16 min op 165-170°C

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

Vind alle tips van chefs op www.bridordefrance.tv

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	80
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	340.000 kg / 406 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2.10 m	Lagen / laadbord	10

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	398 x 288 x 195 mm	Volume (m³)	0.022
Nettogewicht van een karton	4.250 kg	Stuks / karton	50
Brutogewicht van een karton	4.721 kg	Zakjes / karton	2

Zakje

Nettogewicht van een zakje	2.125 kg	Stuks / zakje	25
----------------------------	----------	---------------	----

Aanvullende elementen in de karton	J	(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