



FICHE TECHNIQUE

**B'BREAK AUX 2 OLIVES ET ROMARIN 70G
CUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR**

Code article **37393**
Code EAN (carton) **03419280045408**
Code EAN (sachet)

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

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITIONLongueur : 20.0 cm $\pm$ 1.5 cmLargeur : 4.0 cm $\pm$ 1.0 cmHauteur : 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm

Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, eau, olives noires 15%, olives vertes 15%, huile d'olive, sel, levure, **GLUTEN de blé**, romarin 0.2%, correcteur d'acidité (acide citrique), **farine de BLE** malté, stabilisateur de couleur (gluconate ferreux).

Contient : gluten.

Peut contenir : traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, traces de sésame.

OGM : néant Convient aux végétaliens : O 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)	1036 / 247	12.4 %
Matières grasses (g)	8.0	11.4 %
dont acides gras saturés (g)	1.2	6.0 %
Glucides (g)	36	13.9 %
dont sucres (g)	0.6	0.7 %
Fibres alimentaires (g)	3.3	13.2 %
Protéines (g)	6.0	12.0 %
Sel (g)	2.10	35.0 %

*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

B'BREAK AUX 2 OLIVES ET ROMARIN 70G CUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 mois) à partir de la date de congélation notée sur l'emballage.
A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation . **NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.**
Conditions de conservation :

- * 24h au réfrigérateur
- ** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- *** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 45 min à température ambiante
---	---------------	---------------------------------------

Pour plus de croustillance, vous pouvez repassez les produits au four en suivant les indications suivantes :

	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 2-3 min à 180°C

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

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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	268.800 kg / 331 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1.93 m	Couches / palette	12

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	398 x 298 x 148 mm	Volume (m³)	0.018
Poids net d'un carton	2.800 kg	Pièces / carton	40
Poids brut d'un carton	3.158 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	2.800 kg	Pièces / sachet	40
-----------------------	----------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	N	(O = oui / N = non)
---	---	---------------------

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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



TECHNICAL SHEET

STONE OVEN BAKED 2 OLIVES AND ROSEMARY B'BREAK 70G BRIDOR

Product code **37393**
EAN code (case) **03419280045408**
EAN code (bag)

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

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Length : 20.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Width : 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Height : 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, black olives 15%, green olives 15%, olive oil, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, rosemary 0.2%, acidity regulator (citric acid), **malted WHEAT flour**, colour stabilizer (ferrous gluconate).

Contains: gluten.

May contain: traces of dairy products, traces of nuts, traces of sesame.

GMO:	without	Suitable for vegans:	Y	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)	1036 / 247	12.4 %
Fat (g)	8.0	11.4 %
of which saturates (g)	1.2	6.0 %
Carbohydrate (g)	36	13.9 %
of which sugars (g)	0.6	0.7 %
Fibre (g)	3.3	13.2 %
Protein (g)	6.0	12.0 %
Salt (g)	2.10	35.0 %

* 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

STONE OVEN BAKED 2 OLIVES AND ROSEMARY B'BREAK 70G BRIDOR

STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability date: 365 days (12 months) from the date indicated on the packaging.

Store at -18°C or below before use. **DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.**

Storage conditions:

- * 24h in the refrigerator
- ** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator
- *** in the freezer at -18°C: until the date of minimum durability indicated on the packaging

SERVING INSTRUCTIONS

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

For more crispiness:

	Preheating oven	230°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 2-3 min at 180°C

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

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

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	96
Net weight / Gross weight of pallet	268.800 kg / 331 kg	Cases / layer	8
Total height	1.93 m	Layers/ pallet	12

Case

External dimensions (L x W x H)	398 x 298 x 148 mm	Volume (m³)	0.018
Net weight of case	2.800 kg	Pieces / case	40
Gross weight of case	3.158 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	2.800 kg	Pieces / bag	40
-------------------	----------	--------------	----

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

B'BREAK MIT 2 OLIVEN UND ROSMARIN

70g - Im Steinofen gebacken gefroren -

BRIDOR

Produktcode **37393**
Strichcode (Karton) **03419280045408**
Strichcode (Packung)

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

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Länge: 20.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Breite: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Höhe: 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, schwarze Oliven 15%, grüne Oliven 15%, Olivenöl, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Rosmarin 0.2%, Säureregulator (Citronensäure), **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Farbstabilisator (Eisen-II-gluconat).

Enthält: Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Milchprodukten, Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesam.

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

Nährwerte pro 100g	gefrorenes produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1036 / 247	12.4 %
Fett (g)	8.0	11.4 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1.2	6.0 %
Kohlenhydrate (g)	36	13.9 %
davon Zucker (g)	0.6	0.7 %
Ballaststoffe (g)	3.3	13.2 %
Eiweiß (g)	6.0	12.0 %
Salz (g)	2.10	35.0 %

* 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

B'BREAK MIT 2 OLIVEN UND ROSMARIN 70g - Im Steinofen gebacken gefroren - BRIDOR

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. **AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.**
Lagerbedingungen:

- * 24 Stunden in einem Kühlschrank
- ** 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
- *** in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

ZUBEREITUNG

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

Zur Verbesserung der Knusprigkeit:

	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 2-3 Min bei 180°C

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

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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	268.800 kg / 331 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1.93 m	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	398 x 298 x 148 mm	Volumen (m ³)	0.018
Nettogewicht eines Kartons	2.800 kg	Stück / Karton	40
Bruttogewicht eines Kartons	3.158 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2.800 kg	Stück / Beutel	40
----------------------------	----------	----------------	----

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

B'BREAK CON 2 ACEITUNAS Y ROMERO

70g - cocido en horno de solera congelado -

BRIDOR

Código del producto **37393**
Código EAN (caja) **03419280045408**
Código EAN (bolsa)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduanera **1905 90 30**
Fabricado en **Francia**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Largura : 20.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Largo: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, aceitunas negras 15%, aceitunas verdes 15%, aceite de oliva, sal, levadura, **GLUTEN de trigo**, romero 0.2%, corrector de acidez (ácido cítrico), **harina de TRIGO malteado**, estabilizador del color (gluconato ferroso).

Contiene: gluten.

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

Sin transgénicos	Aconsejado para veganos: S	Certificado Kashmer : 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)	1036 / 247	12.4 %
Grasas (g)	8.0	11.4 %
de las cuales saturadas (g)	1.2	6.0 %
Hidratos de carbono (g)	36	13.9 %
de los cuales azúcares (g)	0.6	0.7 %
Fibra alimentaria (g)	3.3	13.2 %
Proteínas (g)	6.0	12.0 %
Sal (g)	2.10	35.0 %

* 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

B'BREAK CON 2 ACEITUNAS Y ROMERO 70g - cocido en horno de solera congelado - BRIDOR

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 365 días (12 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el embalaje.

Conservar en el congelador a -18°C *** antes la utilización.

NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Condiciones de conservación:

- * 24h en el refrigerador
- ** 3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador
- *** en el congelador a -18°C : hasta la fecha de duración mínima indicada en el embalaje

PREPARACIÓN

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

Para una consistencia crujiente:

	Precalentamiento del horno	230°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 2-3 min a 180°C

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

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

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	96
Peso neto / Peso bruto del palet	268.800 kg / 331 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	1.93 m	Estratos / palet	12

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	398 x 298 x 148 mm	Volumen (m³)	0.018
Peso neto del caja	2.800 kg	Unidades / caja	40
Peso bruto del caja	3.158 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	2.800 kg	Unidades / bolsa	40
-----------------------	----------	------------------	----

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

B'BREAK COM 2 AZEITONAS E ALECRIM
70g - cozido em forno de soleira congelado
- BRIDOR

Código do produto **37393**
Código EAN (caixa) **03419280045408**
Código EAN (saco)

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

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Comprimento: 20.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Largura: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm

*Sugestão de apresentação*

Ingredientes: **farinha de TRIGO**, água, azeitonas pretas 15%, azeitonas verdes 15%, azeite, sal, levedura, **GLÚTEN de trigo**, alecrim 0.2%, regulador de acidez (ácido cítrico), **farinha de TRIGO malteado**, estabilizador de cor (gluconato ferroso).

Contém: glúten.

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

OGM: nada	Convem aos veganos: S	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)	1036 / 247	12.4 %
Lípidos (g)	8.0	11.4 %
dos quais saturados (g)	1.2	6.0 %
Hidratos de carbono (g)	36	13.9 %
dos quais açúcares (g)	0.6	0.7 %
Fibra (g)	3.3	13.2 %
Proteínas (g)	6.0	12.0 %
Sal (g)	2.10	35.0 %

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

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 5 000 cfu/g	< 50 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausente em 25g	ausente em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Leveduras / bolores	< 500 cfu/g	< 5 000 cfu/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

B'BREAK COM 2 AZEITONAS E ALECRIM

70g - cozido em forno de soleira congelado

- BRIDOR

ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 365 dias (12 meses) a partir da data de congelação indicada na embalagem.
Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização. **NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.**
Condições de conservação:

- * 24h no frigorífico
- ** 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
- *** no congelador em -18°C: até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem

PREPARAÇÃO

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

Para melhorar e crocantes:

	Pré-aquecimento do forno	230°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 2-3 min em 180°C

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

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

EMBALAGEM

Paleta

Tipo de paleta / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / paleta	96
Peso líquido / Peso bruto da paleta	268.800 kg / 331 kg	Caixas / camada	8
Altura	1.93 m	Camadas / paleta	12

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	398 x 298 x 148 mm	Volume (m³)	0.018
Peso líquido da caixa	2.800 kg	Unidades / caixas	40
Peso bruto da caixa	3.158 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	2.800 kg	Unidades / saco	40
----------------------	----------	-----------------	----

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

**B'BREAK 2 OLIVES E ROSMARINO 70g -
cotto in forno a pietra congelato - BRIDOR**

Codice prodotto **37393**
Codice EAN (cartone) **03419280045408**
Codice EAN (sacchetto)

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

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Lunghezza: 20.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Larghezza: 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm

*Sugestão de apresentação*

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, olive nere 15%, olive verde 15%, olio di oliva, sale, lievito naturale, **GLUTINE di frumento**, rosmarino 0.2%, regolatore di acidità (acido citrico), **farina di FRUMENTO maltato**, stabilizzatore del colore (gluconato ferroso).

Contiene: glutine.

Puó contenere: tracce di prodotti caseari, tracce di frutta a guscio, tracce di sesamo.

Senza OGM	Addato per i vegani: S	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)	1036 / 247	12.4 %
Grassi (g)	8.0	11.4 %
di cui acidi grassi saturi (g)	1.2	6.0 %
Carboidrati (g)	36	13.9 %
di cui zuccheri (g)	0.6	0.7 %
Fibre (g)	3.3	13.2 %
Proteine (g)	6.0	12.0 %
Sale (g)	2.10	35.0 %

* 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



SCHEDA TECNICA

**B'BREAK 2 OLIVES E ROSMARINO 70g -
cotto in forno a pietra congelato - BRIDOR**

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 365 giorni (12 mesi) a partire dalla data di congelazione indicata sull' imballaggio.
Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utiliz zo. **MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.**
condizioni di conservazione:

- * 24 ore in frigorifero
- ** 3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero
- *** nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

PREPARAZIONE

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

Per migliorare la croccantezza:

	Preriscaldamento del forno	230°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 2-3 min a 180°C

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

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

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	96
Peso netto / Peso lordo della pedana	268.800 kg / 331 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	1.93 m	Strati / pedana	12

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	398 x 298 x 148 mm	Volume (m ³)	0.018
Peso netto del cartone	2.800 kg	Unità / cartone	40
Peso lordo del cartone	3.158 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2.800 kg	Unità / sacchetto	40
--------------------------	----------	-------------------	----

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

**B'BREAK AUX 2 OLIVES ET ROMARIN 70G
CUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR**

Productcode **37393**
EAN code (karton) **03419280045408**
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**
Douanenummer **1905 90 30**
Gefabriceerd in **Frankrijk**

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Lengte: 20.0 cm ± 1.5 cm
Breedte: 4.0 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 3.0 cm ± 0.5 cm

*Sugestão de apresentação*

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, zwarte olijven 15%, groene olijven 15%, olijfolie, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, rozemarijn 0.2%, zuurteregelaar (citroenzuur), **meel van gemoute TARWE**, kleurstabilisator (ijzer(II)gluconaat).

Bevat: gluten.

Kan bevatten: sporen van melkproducten, sporen van noten, sporen van sesam.

Zonder ggo's	Geschikt voor veganisten: J	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)	1036 / 247	12.4 %
Vetten (g)	8.0	11.4 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	1.2	6.0 %
Koolhydraten (g)	36	13.9 %
waarvan suikers (g)	0.6	0.7 %
Vezels (g)	3.3	13.2 %
Eiwitten (g)	6.0	12.0 %
Zout (g)	2.10	35.0 %

* 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

**B'BREAK AUX 2 OLIVES ET ROMARIN 70G
CUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR**

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 365 dagen (12 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.

Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

EEN ONTDOOID DIEPVRIESPRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Opslagomstandigheden:

- * 24 uur in de koelkast
- ** 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast
- *** in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minimale houdbaarheid aangegeven op de verpakking

VOORBEREIDING

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

Om de knapperigheid te verbeteren:

	Oven voorverwarming	230°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 2-3 min op 180°C

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

Vind alle tips van chefs op www.bridordefrance.tv

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	96
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	268.800 kg / 331 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	1.93 m	Lagen / laadbord	12

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	398 x 298 x 148 mm	Volume (m³)	0.018
Nettogewicht van een karton	2.800 kg	Stuks / karton	40
Brutogewicht van een karton	3.158 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	2.800 kg	Stuks / zakje	40
----------------------------	----------	---------------	----

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