



FICHE TECHNIQUE

# MIX PAIN RECT 55G (NATURE- MULTIGRAINS-RUSTIQ AUX GRAINES) PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR

Code article **37551**  
Code EAN (carton) **03419280046580**  
Code EAN (sachet)

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

*La Collection "Les Essentiels" : une gamme de pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

40 Petits pains Nature 55g  
40 Petits pains Multigrains 55g  
40 Petits pains Rustique aux Graines 55g



Suggestion de présentation

Ingrédients: Petit pain Nature : **farine de BLE** « Label Rouge », eau, sel, levure, **GLUTEN de blé**, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), **farine de BLE** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique),

Petit pain Multigrains : **farine de BLE** « Label Rouge », eau, **Finition 4%** (**graines de SESAME**, graines de pavot), graines de tournesol 2%, graines de pavot 1.6%, graines de millet 1.6%, **graines de SESAME** 1.6%, sel, graines de lin jaune 0.9%, graines de lin brun 0.9%, **GLUTEN de blé**, levure, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), **farine de BLE** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique),

Petit Rustique aux Graines : **farine de BLE** « Label Rouge », eau, graines de tournesol 3%, **graines de SESAME** 3%, **farine de SEIGLE** 2%, graines de lin jaune 2%, **flocons d'AVOINE** 2%, sel, levure, **GLUTEN de blé**, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), **farine de BLE** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, sésame.

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

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 | mix congelé | Petit pain Nature | Petit pain Multigrains | Petit pain Rustique aux Graines | mix cuit   |
|-----------------------------------|-------------|-------------------|------------------------|---------------------------------|------------|
| Energie (kJ) / (kcal)             | 1150 / 272  | 1035 / 244        | 1233 / 293             | 1171 / 278                      | 1247 / 295 |
| Matières grasses (g)              | 4.4         | 0.6               | 7.1                    | 5.5                             | 4.8        |
| dont acides gras saturés (g)      | 0.7         | 0.2               | 1.0                    | 0.8                             | 0.7        |
| Glucides (g)                      | 47          | 50                | 45                     | 46                              | 51         |
| dont sucres (g)                   | 1.2         | 1.3               | 1.4                    | 1.0                             | 1.3        |
| Fibres alimentaires (g)           | 3.7         | 2.7               | 4.4                    | 4.1                             | 4.0        |
| Protéines (g)                     | 9.3         | 8.3               | 10.0                   | 9.0                             | 10.0       |
| Sel (g)                           | 1.30        | 1.40              | 1.20                   | 1.20                            | 1.40       |

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



FICHE TECHNIQUE

# MIX PAIN RECT 55G (NATURE- MULTIGRAINS-RUSTIQ AUX GRAINES) PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR

| Caractéristiques microbiologiques | Valeurs cibles   | Tolérances       | Méthodes d'analyse |
|-----------------------------------|------------------|------------------|--------------------|
| Flore totale aérobique 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        |

## 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 0-10 min à température ambiante |
|  | Préchauffage du four      | 230°C                                   |
|                                                                                    | Cuisson (en four ventilé) | environ 7-9 min à 190-200°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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

|                                      |                     |                   |    |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions         | EURO / 80 x 120 cm  | Cartons / palette | 32 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 211.199 kg / 279 kg | Cartons / couche  | 4  |
| Hauteur totale                       | 2.67 m              | Couches / palette | 8  |

### Carton

|                                 |                    |                        |          |
|---------------------------------|--------------------|------------------------|----------|
| Dimensions externes (L x l x h) | 590 x 387 x 241 mm | Volume (m3)            | 0.055    |
| Poids net d'un carton           | 6.600 kg           | Poids brut d'un carton | 7.586 kg |
|                                 |                    | Pièces / carton        | 120      |

### Sachet

|                                 |                       |          |                  |   |                 |    |
|---------------------------------|-----------------------|----------|------------------|---|-----------------|----|
| Petit pain Nature               | Poids net d'un sachet | 2.200 kg | Sachets / carton | 1 | Pièces / sachet | 40 |
| Petit pain Multigrains          | Poids net d'un sachet | 2.200 kg | Sachets / carton | 1 | Pièces / sachet | 40 |
| Petit pain Rustique aux Graines | Poids net d'un sachet | 2.200 kg | Sachets / carton | 1 | Pièces / sachet | 40 |

|                                         |   |                     |
|-----------------------------------------|---|---------------------|
| 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](http://www.bridordefrance.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNICAL SHEET

# FROZEN STONE OVEN PART BAKED 55G ROLL ASSORT (PLAIN-MULTIGRAIN- RUSTIC WITH SEEDS)BRIDOR

Product code **37551**  
EAN code (case) **03419280046580**  
EAN code (bag)

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

*"The Essential Breads" Collection : a line of breads that everyone loves to meet your everyday needs.*

## CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

40 Plain rolls 55g  
40 Multigrain Rolls 55g  
40 Rustic with grains Rolls 55g



Serving suggestion

Ingredients: Plain Roll : **WHEAT flour**, water, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), **malted WHEAT flour**, flour treatment agent (ascorbic acid),

Multigrain Roll : **WHEAT flour**, water, **Finish 4%** (**SESAME seeds**, poppy seeds), sunflower seeds 2%, poppy seeds 1.6%, millet seeds 1.6%, **SESAME seeds** 1.6%, salt, yellow flax seeds 0.9%, brown flax seeds 0.9%, **wheat GLUTEN**, yeast, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), **malted WHEAT flour**, flour treatment agent (ascorbic acid),

Rustic with grains Roll : **WHEAT flour**, water, sunflower seeds 3%, **SESAME seeds** 3%, **RYE flour** 2%, yellow flax seeds 2%, **OAT flakes** 2%, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), **malted WHEAT flour**, flour treatment agent (ascorbic acid).

Contains: gluten, sesame.

May contain: traces of nuts, traces of soya.

|             |         |                           |   |                   |   |                    |
|-------------|---------|---------------------------|---|-------------------|---|--------------------|
| 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 mix | Plain roll | Multigrain Roll | Rustic with grains Roll | baked mix  |
|-----------------------------|------------|------------|-----------------|-------------------------|------------|
| Energy (kJ) / (kcal)        | 1150 / 272 | 1035 / 244 | 1233 / 293      | 1171 / 278              | 1247 / 295 |
| Fat (g)                     | 4.4        | 0.6        | 7.1             | 5.5                     | 4.8        |
| of which saturates (g)      | 0.7        | 0.2        | 1.0             | 0.8                     | 0.7        |
| Carbohydrate (g)            | 47         | 50         | 45              | 46                      | 51         |
| of which sugars (g)         | 1.2        | 1.3        | 1.4             | 1.0                     | 1.3        |
| Fibre (g)                   | 3.7        | 2.7        | 4.4             | 4.1                     | 4.0        |
| Protein (g)                 | 9.3        | 8.3        | 10.0            | 9.0                     | 10.0       |
| Salt (g)                    | 1.30       | 1.40       | 1.20            | 1.20                    | 1.40       |

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



TECHNICAL SHEET

# FROZEN STONE OVEN PART BAKED 55G ROLL ASSORT (PLAIN-MULTIGRAIN- RUSTIC WITH SEEDS)BRIDOR

| 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                    |

## 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

## INSTRUCTIONS FOR BAKING

|                                                                                    |                             |                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------|
|   | Defrosting                  | approximately 0-10 min at room temperature |
|  | Preheating oven             | 230°C                                      |
|                                                                                    | Baking (in ventilated oven) | approximately 7-9 min at 190-200°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](http://www.bridordefrance.tv)**

## PACKAGING

### Pallet

|                                     |                     |                |    |
|-------------------------------------|---------------------|----------------|----|
| Pallet type / Dimensions            | EURO / 80 x 120 cm  | Cases / pallet | 32 |
| Net weight / Gross weight of pallet | 211.199 kg / 279 kg | Cases / layer  | 4  |
| Total height                        | 2.67 m              | Layers/ pallet | 8  |

### Case

|                                 |                    |                          |          |
|---------------------------------|--------------------|--------------------------|----------|
| External dimensions (L x W x H) | 590 x 387 x 241 mm | Volume (m <sup>3</sup> ) | 0.055    |
| Net weight of case              | 6.600 kg           | Gross weight of case     | 7.586 kg |
|                                 |                    | Pieces / case            | 120      |

### Bag

|                         |                   |          |             |   |              |    |
|-------------------------|-------------------|----------|-------------|---|--------------|----|
| Plain roll              | Net weight of bag | 2.200 kg | Bags / case | 1 | Pieces / bag | 40 |
| Multigrain Roll         | Net weight of bag | 2.200 kg | Bags / case | 1 | Pieces / bag | 40 |
| Rustic with grains Roll | Net weight of bag | 2.200 kg | Bags / case | 1 | 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](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE ANGABEN

# MIX BRÖTCHEN 55g ( Natur - Melrkorn - Körner Rustikales ) - Im Steinofen vorgebacken tiefgefroren - BRIDOR

Produktcode **37551**  
Strichcode (Karton) **03419280046580**  
Strichcode (Packung)

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

*Kollektion "Die Essentiellen" : Allgemein beliebte Brote, um den Erwartungen des täglichen Genusses zu entsprechen.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

40 Brötchen Natur 55g  
40 Melrkorn Brötchen 55g  
40 Körner Rustikales Brötchen 55g



Serviervorschlag

Zutaten: Brötchen Natur : **WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren), **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure),

Melrkorn Brötchen : **WEIZENMEHL**, Wasser, **Dekor 4%** (**SESAMKÖRNER**, Mohnsamen), Sonnenblumenkerne 2%, Mohnsamen 1.6%, Hirsesamen 1.6%, **SESAMKÖRNER** 1.6%, Salz, Samen aus gelber Lein 0.9%, Samen aus gemeiner Lein 0.9%, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, Emulgator (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren), **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure),

Körner Rustikales Brötchen : **WEIZENMEHL**, Wasser, Sonnenblumenkerne 3%, **SESAMKÖRNER** 3%, **ROGGENMEHL** 2%, Samen aus gelber Lein 2%, **HAFERFLOCKEN** 2%, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren), **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Gluten, Sesam.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.

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              | gefroren Mix | Brötchen Natur | Melrkorn Brötchen | Körner Rustikales Brötchen | gebacken Mix |
|---------------------------------|--------------|----------------|-------------------|----------------------------|--------------|
| Energie (kJ) / (kcal)           | 1150 / 272   | 1035 / 244     | 1233 / 293        | 1171 / 278                 | 1247 / 295   |
| Fett (g)                        | 4.4          | 0.6            | 7.1               | 5.5                        | 4.8          |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0.7          | 0.2            | 1.0               | 0.8                        | 0.7          |
| Kohlenhydrate (g)               | 47           | 50             | 45                | 46                         | 51           |
| davon Zucker (g)                | 1.2          | 1.3            | 1.4               | 1.0                        | 1.3          |
| Ballaststoffe (g)               | 3.7          | 2.7            | 4.4               | 4.1                        | 4.0          |
| Eiweiß (g)                      | 9.3          | 8.3            | 10.0              | 9.0                        | 10.0         |
| Salz (g)                        | 1.30         | 1.40           | 1.20              | 1.20                       | 1.40         |

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



TECHNISCHE ANGABEN

## MIX BROTCHEIN 55g ( Natur - Melrkorn - Körner Rustikales ) - Im Steinofen vorgebacken tiefgefroren - BRIDOR

| 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     |

## 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

## BACKEMPFEHLUNG

|                                                                                    |                     |                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------|
|   | Auftauen            | Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur |
|  | Ofen vorheizen      | 230°C                           |
|                                                                                    | Backen (mit Umluft) | Ca. 7-9 Min bei 190-200°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](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPACKUNG

### Palette

|                                            |                     |                   |    |
|--------------------------------------------|---------------------|-------------------|----|
| Palettenart / Abmessungen                  | EURO / 80 x 120 cm  | Kartons / Palette | 32 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette | 211.199 kg / 279 kg | Kartons / Lage    | 4  |
| Gesamthöhe                                 | 2.67 m              | Lagen / Palette   | 8  |

### Karton

|                              |                    |                             |          |
|------------------------------|--------------------|-----------------------------|----------|
| Außenabmessungen (L x B x H) | 590 x 387 x 241 mm | Volumen (m³)                | 0.055    |
| Nettogewicht eines Kartons   | 6.600 kg           | Bruttogewicht eines Kartons | 7.586 kg |
|                              |                    | Stück / Karton              | 120      |

### Beutel

|                   |                            |          |                 |   |                |    |
|-------------------|----------------------------|----------|-----------------|---|----------------|----|
| Brötchen Natur    | Nettogewicht eines Beutels | 2.200 kg | Beutel / Karton | 1 | Stück / Beutel | 40 |
| Melrkorn Brötchen | Nettogewicht eines Beutels | 2.200 kg | Beutel / Karton | 1 | Stück / Beutel | 40 |
| produit 3         | Nettogewicht eines Beutels | 2.200 kg | Beutel / Karton | 1 | 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](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



FICHA TÉCNICA

# MIX PANECILLO 55g (Tradicional - Multigrani - Rústico y Semillas) - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR

Código del producto **37551**Código EAN (caja) **03419280046580**

Código EAN (bolsa)

Marca

Número de nomenclatura aduanera

Fabricado en

**BRIDOR****1905 90 90****Francia**

*Colección "Los Esenciales" : Una gama de panes con sabores consensuados para satisfacer las necesidades del día a día.*

## CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

40 Panecillo Tradicional 55g  
40 Panecillo Multigrani 55g  
40 Panecillo Rústico y Semillas 55g



Sugerencia de presentación

Ingredientes: Panecillo Tradicional : **harina de TRIGO**, agua, sal, levadura, **GLUTEN de trigo**, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), **harina de TRIGO malteado**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico),

Panecillo Multigrani : **harina de TRIGO**, agua, **Decoración 4% (granos de SESAMO, granos de adormidera)**, pipas de girasol 2%, granos de adormidera 1.6%, granos de mijo, **granos de SESAMO 1.6%**, sal, granos de linaza amarilla 0.9%, granos de linaza morena 0.9%, **GLUTEN de trigo**, levadura, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), **harina de TRIGO malteado**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico),

Panecillo Rústico y Semillas : **harina de TRIGO**, agua, pipas de girasol 3%, **granos de SESAMO 3%**, **harina de CENTENO 2%**, granos de linaza amarilla 2%, **copos de AVENA 2%**, sal, levadura, **GLUTEN de trigo**, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), **harina de TRIGO malteado**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Contiene: gluten, sésamo.

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

Sin transgénicos  
No irradiado

Aconsejado para veganos: S  
Aconsejado para vegetarianos: S

Certificado Kosher: N  
Certificado Halal: N

(S = sí / N = no)

| Valores nutricionales por 100g | mezcla congelada | Panecillo Tradicional | Panecillo Multigrani | Panecillo Rústico y Semillas | mezcla cocida |
|--------------------------------|------------------|-----------------------|----------------------|------------------------------|---------------|
| Valor energético (kJ) / (kcal) | 1150 / 272       | 1035 / 244            | 1233 / 293           | 1171 / 278                   | 1247 / 295    |
| Grasas (g)                     | 4.4              | 0.6                   | 7.1                  | 5.5                          | 4.8           |
| de las cuales saturadas (g)    | 0.7              | 0.2                   | 1.0                  | 0.8                          | 0.7           |
| Hidratos de carbono (g)        | 47               | 50                    | 45                   | 46                           | 51            |
| de los cuales azúcares (g)     | 1.2              | 1.3                   | 1.4                  | 1.0                          | 1.3           |
| Fibra alimentaria (g)          | 3.7              | 2.7                   | 4.4                  | 4.1                          | 4.0           |
| Proteínas (g)                  | 9.3              | 8.3                   | 10.0                 | 9.0                          | 10.0          |
| Sal (g)                        | 1.30             | 1.40                  | 1.20                 | 1.20                         | 1.40          |

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



FICHA TÉCNICA

# MIX PANECILLO 55g (Tradicional - Multigrani - Rústico y Semillas) - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR

| 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                 |

## 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 de 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

|                                                                                     |                               |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------|
|    | Descongelación                | aproximadamente 0-10 min a temperatura ambiente |
|  | Precalentamiento del horno    | 230°C                                           |
|                                                                                     | Cocción (en un horno de aire) | aproximadamente 7-9 min a 190-200°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](http://www.bridordefrance.tv)**

## ACONDICIONAMIENTO

### Palet

|                                  |                     |                  |    |
|----------------------------------|---------------------|------------------|----|
| Tipo del palet / Dimensiones     | EURO / 80 x 120 cm  | Cajas / palet    | 32 |
| Peso neto / Peso bruto del palet | 211.199 kg / 279 kg | Cajas / estrato  | 4  |
| Altura total                     | 2.67 m              | Estratos / palet | 8  |

### Caja

|                                   |                    |                     |          |
|-----------------------------------|--------------------|---------------------|----------|
| Dimensiones externas (L x l x Al) | 590 x 387 x 241 mm | Volumen (m3)        | 0.055    |
| Peso neto del caja                | 6.600 kg           | Peso bruto del caja | 7.586 kg |
|                                   |                    | Unidades / caja     | 120      |

### Bolsa

|                              |                       |          |               |   |                  |    |
|------------------------------|-----------------------|----------|---------------|---|------------------|----|
| Panecillo Tradicional        | Peso neto de la bolsa | 2.200 kg | Bolsas / caja | 1 | Unidades / bolsa | 40 |
| Panecillo Multigrani         | Peso neto de la bolsa | 2.200 kg | Bolsas / caja | 1 | Unidades / bolsa | 40 |
| Panecillo Rústico y Semillas | Peso neto de la bolsa | 2.200 kg | Bolsas / caja | 1 | 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](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



FICHA TÉCNICA

## MIX PÃOZINHO 55g (natural - multicereais - Rústico e sementes) - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR

Código do produto **37551**  
Código EAN (caixa) **03419280046580**  
Código EAN (saco)

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

### CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

40 Pãozinho natural 55g  
40 Pãozinho multicereais 55g  
40 Pãozinho Rústico e sementes 55g



Sugestão de apresentação

Ingredientes: Pãozinho natural : **farinha de TRIGO candial**, água, sal, levedura, **GLÚTEN de trigo**, emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), **farinha de TRIGO malteado**, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico),

Pãozinho multicereais : **farinha de TRIGO**, água, **Ornamento 4% (sementes de GERGELIM, sementes de papoila, sementes de girassol 2%, sementes de papoila, sementes de milhaca 1.6%, sementes de GERGELIM 1.6%, sal, sementes de linho amarelo 0.9%, sementes de linho escuro 0.9%, GLÚTEN de trigo, levedura, emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), farinha de TRIGO malteado, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico),**

Pãozinho Rústico e sementes : **farinha de TRIGO**, água, sementes de girassol 3%, **sementes de GERGELIM 3%, farinha de CENTEIO 2%, sementes de linho amarelo 2%, flocos de AVEIA 2%, sal, levedura, GLÚTEN de trigo, emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), farinha de TRIGO malteado, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).**

Contém: glúten, sésamo.

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

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

| Valores nutricionais por 100g | mix congelado | Pãozinho natural | Pãozinho multicereais | Pãozinho Rústico e sementes | mix cozido |
|-------------------------------|---------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|------------|
| Energia (kJ) / (kcal)         | 1150 / 272    | 1035 / 244       | 1233 / 293            | 1171 / 278                  | 1247 / 295 |
| Lípidos (g)                   | 4.4           | 0.6              | 7.1                   | 5.5                         | 4.8        |
| dos quais saturados (g)       | 0.7           | 0.2              | 1.0                   | 0.8                         | 0.7        |
| Hidratos de carbono (g)       | 47            | 50               | 45                    | 46                          | 51         |
| dos quais açúcares (g)        | 1.2           | 1.3              | 1.4                   | 1.0                         | 1.3        |
| Fibra (g)                     | 3.7           | 2.7              | 4.4                   | 4.1                         | 4.0        |
| Proteínas (g)                 | 9.3           | 8.3              | 10.0                  | 9.0                         | 10.0       |
| Sal (g)                       | 1.30          | 1.40             | 1.20                  | 1.20                        | 1.40       |

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



FICHA TÉCNICA

## MIX PÃEZINHO 55g (natural - multicereais - Rústico e sementes) - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR

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

### 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 E COZIMENTO

|                                                                                    |                               |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------|
|   | Descongelação                 | aproximadamente 0-10 min em temperatura ambiente |
|  | Pré-aquecimento do forno      | 230°C                                            |
|                                                                                    | Cozedura (no forno ventilado) | aproximadamente 7-9 min em 190-200°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](http://www.bridordefrance.tv)**

### EMBALAGEM

#### Paleta

|                                     |                     |                  |    |
|-------------------------------------|---------------------|------------------|----|
| Tipo de paleta / Dimensões          | EURO / 80 x 120 cm  | Caixas / paleta  | 32 |
| Peso líquido / Peso bruto da paleta | 211.199 kg / 279 kg | Caixas / camada  | 4  |
| Altura                              | 2.67 m              | Camadas / paleta | 8  |

#### Caixa

|                                |                    |                     |          |
|--------------------------------|--------------------|---------------------|----------|
| Dimensões externas (C x L x A) | 590 x 387 x 241 mm | Volume (m3)         | 0.055    |
| Peso líquido da caixa          | 6.600 kg           | Peso bruto da caixa | 7.586 kg |
|                                |                    | Unidades / caixas   | 120      |

#### Saco

|                             |                      |          |                |   |                 |    |
|-----------------------------|----------------------|----------|----------------|---|-----------------|----|
| Pãozinho natural            | Peso líquido do saco | 2.200 kg | Sacos / cartão | 1 | Unidades / saco | 40 |
| Pãozinho multicereais       | Peso líquido do saco | 2.200 kg | Sacos / cartão | 1 | Unidades / saco | 40 |
| Pãozinho Rústico e sementes | Peso líquido do saco | 2.200 kg | Sacos / cartão | 1 | 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](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



SCHEDA TECNICA

## MIX BOCCONCINO DI PANE 55g ( Nature - Multisemi - Rustico e Semi) - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR

Codice prodotto **37551**  
Codice EAN (cartone) **03419280046580**  
Codice EAN (sacchetto)

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

*Collezione "Gli Essenziali" : una gamma di pani dal sapore genuino per soddisfare le esigenze quotidiane.*

### CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

40 Bocconcini di pane Nature 55g  
40 Bocconcini di pane Multisemi 55g  
40 Bocconcini di pane Rustico e Semi 55g



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: Bocconcino di pane Nature : **farina di FRUMENTO**, acqua, sale, lievito naturale, **GLUTINE di frumento**, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **farina di FRUMENTO maltato**, agente di trattamento della farina (acido ascorbico),

Bocconcino di pane Multisemi : **farina di FRUMENTO**, acqua, **Decorazione 4% (semi di SESAMO, semi di papavero)**, semi di girasole 2%, semi di papavero 1.6%, semi di miglio 1.6%, **semi di SESAMO 1.6%**, sale, semi di lino giallo 0.9%, semi di lino marrone 0.9%, **GLUTINE di frumento**, lievito naturale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **farina di FRUMENTO maltato**, agente di trattamento della farina (acido ascorbico),

Bocconcino di pane Rustico e Semi : **farina di GRANO tenero tipo "0"**, acqua, semi di girasole 3%, **semi di SESAMO 3%**, **farina di SEGALE 2%**, semi di lino giallo 2%, **flocchi d'AVENA 2%**, sale, lievito naturale, **GLUTINE di frumento**, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **farina di FRUMENTO maltato**, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Contiene: glutine, sesamo.

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

|              |                           |   |                     |   |                   |
|--------------|---------------------------|---|---------------------|---|-------------------|
| 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   | mix congelato | Bocconcino di pane Nature | Bocconcino di pane Multisemi | Bocconcino di pane Rustico e Semi | mix cotto  |
|--------------------------------|---------------|---------------------------|------------------------------|-----------------------------------|------------|
| Energia (kJ) / (kcal)          | 1150 / 272    | 1035 / 244                | 1233 / 293                   | 1171 / 278                        | 1247 / 295 |
| Grassi (g)                     | 4.4           | 0.6                       | 7.1                          | 5.5                               | 4.8        |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 0.7           | 0.2                       | 1.0                          | 0.8                               | 0.7        |
| Carboidrati (g)                | 47            | 50                        | 45                           | 46                                | 51         |
| di cui zuccheri (g)            | 1.2           | 1.3                       | 1.4                          | 1.0                               | 1.3        |
| Fibre (g)                      | 3.7           | 2.7                       | 4.4                          | 4.1                               | 4.0        |
| Proteine (g)                   | 9.3           | 8.3                       | 10.0                         | 9.0                               | 10.0       |
| Sale (g)                       | 1.30          | 1.40                      | 1.20                         | 1.20                              | 1.40       |

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



SCHEMA TECNICA

## MIX BOCCONCINO DI PANE 55g ( Nature - Multisemi - Rustico e Semi) - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR

| 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           |

### 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 E COTTURA

|                                                                                    |                            |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
|   | Scongellamento             | circa 0-10 min a temperatura ambiente |
|  | Preriscaldamento del forno | 230°C                                 |
|                                                                                    | Cottura (forno ventilato)  | circa 7-9 min a 190-200°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](http://www.bridordefrance.tv)**

### CONFEZIONAMENTO

#### Pedana

|                                      |                     |                  |    |
|--------------------------------------|---------------------|------------------|----|
| Tipo di pedana / Dimensioni          | EURO / 80 x 120 cm  | Cartoni / pedana | 32 |
| Peso netto / Peso lordo della pedana | 211.199 kg / 279 kg | Cartoni / strato | 4  |
| Altezza totale                       | 2.67 m              | Strati / pedana  | 8  |

#### Cartone

|                                |                    |                        |          |
|--------------------------------|--------------------|------------------------|----------|
| Dimensioni esterne (L x l x a) | 590 x 387 x 241 mm | Volume (m3)            | 0.055    |
| Peso netto del cartone         | 6.600 kg           | Peso lordo del cartone | 7.586 kg |
|                                |                    | Unità / cartone        | 120      |

#### Sacchetto

|                                   |                          |          |                     |   |                   |    |
|-----------------------------------|--------------------------|----------|---------------------|---|-------------------|----|
| Bocconcino di pane Nature         | Peso netto del sacchetto | 2.200 kg | Sacchetti / cartone | 1 | Unità / sacchetto | 40 |
| Bocconcino di pane Multisemi      | Peso netto del sacchetto | 2.200 kg | Sacchetti / cartone | 1 | Unità / sacchetto | 40 |
| Bocconcino di pane Rustico e Semi | Peso netto del sacchetto | 2.200 kg | Sacchetti / cartone | 1 | 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](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE GEGEVENS

## MIX BROODJE 55g (Naturel - Meergranen - Rustieke zaden) - voorgebakken in een steenoven bevroren - BRIDOR

Productcode **37551**  
EAN code (karton) **03419280046580**  
EAN code (zakje)

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

*Collectie "Les Essentiels" : Brood waar iedereen van houdt, elke dag weer.*

### KENMERKEN EN SAMENSTELLING

40 Broodje Naturel 55g  
40 Broodje Meergranen 55g  
40 Rustiek broodje met zaden 55g



Presentatie suggestie

Ingrediënten: Broodje Naturel : **TARWEBLOEM**, water, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), **meel van gemoute TARWE**, meelverbeteraar (ascorbinezuur),

Broodje Meergranen : **TARWEBLOEM**, water, **Achtergrond 4% (SESAMZADEN, maanzaden)**, zonnepitten 2%, maanzaden 1.6%, gierstzaden 1.6%, **SESAMZADEN 1.6%**, zout, zaadjes van geel vlas 0.9%, zaadjes van bruin vlas 0.9%, **TARWEGLUTEN**, gist, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), **meel van gemoute TARWE**, meelverbeteraar (ascorbinezuur),

Rustiek broodje met zaden : **TARWEBLOEM**, water, zonnepitten 3%, **SESAMZADEN 3%**, **ROGGEMEEL 2%**, zaadjes van geel vlas 2%, **HAVERVLOKKEN 2%**, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), **meel van gemoute TARWE**, meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: gluten, sesam.

Kan bevatten: sporen van soja, sporen van noten.

|                   |                              |                          |                     |
|-------------------|------------------------------|--------------------------|---------------------|
| 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 mix | Broodje Naturel | Broodje Meergranen | Rustiek broodje met zaden | gebakken mix |
|---------------------------------|--------------|-----------------|--------------------|---------------------------|--------------|
| Energie (kJ) / (kcal)           | 1150 / 272   | 1035 / 244      | 1233 / 293         | 1171 / 278                | 1247 / 295   |
| Vetten (g)                      | 4.4          | 0.6             | 7.1                | 5.5                       | 4.8          |
| waarvan verzadigde vetzuren (g) | 0.7          | 0.2             | 1.0                | 0.8                       | 0.7          |
| Koolhydraten (g)                | 47           | 50              | 45                 | 46                        | 51           |
| waarvan suikers (g)             | 1.2          | 1.3             | 1.4                | 1.0                       | 1.3          |
| Vezels (g)                      | 3.7          | 2.7             | 4.4                | 4.1                       | 4.0          |
| Eiwitten (g)                    | 9.3          | 8.3             | 10.0               | 9.0                       | 10.0         |
| Zout (g)                        | 1.30         | 1.40            | 1.20               | 1.20                      | 1.40         |

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



TECHNISCHE GEGEVENS

## MIX BROODJE 55g (Naturel - Meergranen - Rustieke zaden) - voorgebakken in een steenoven bevroren - BRIDOR

| Microbiologische kenmerken              | Doelstellingen     | Toleranties        | Laboratorium-methoden |
|-----------------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------------|
| Totaalaantal aërobe mesofiele bacteriën | < 5 000 kve/g      | < 50 000 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       |
| Gisten / schimmels                      | < 500 kve/g        | < 5 000 kve/g      | ISO 21527-1           |

## 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

## BAKINSTRUCTIES

|                                                                                     |                                           |                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|
|    | Ontdooien                                 | ongeveer 0-10 min bij kamertemperatuur |
|  | Oven voorverwarming                       | 230°C                                  |
|                                                                                     | Het bakken<br>(in een geventileerde oven) | ongeveer 7-9 min op 190-200°C          |

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

**Vind alle tips van chefs op [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPAKKING

### Laadbord

|                                              |                     |                    |    |
|----------------------------------------------|---------------------|--------------------|----|
| Type laadbord / Afmetingen                   | EURO / 80 x 120 cm  | Kartons / laadbord | 32 |
| Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord | 211.199 kg / 279 kg | Kartons / laag     | 4  |
| Totale hoogte                                | 2.67 m              | Lagen / laadbord   | 8  |

### Karton

|                              |                    |                             |          |
|------------------------------|--------------------|-----------------------------|----------|
| Buitenafmetingen (L x B x H) | 590 x 387 x 241 mm | Volume (m3)                 | 0.055    |
| Nettogewicht van een karton  | 6.600 kg           | Brutogewicht van een karton | 7.586 kg |
|                              |                    | Stuks / karton              | 120      |

### Zakje

|                           |                            |          |                 |   |               |    |
|---------------------------|----------------------------|----------|-----------------|---|---------------|----|
| Broodje Naturel           | Nettogewicht van een zakje | 2.200 kg | Zakjes / karton | 1 | Stuks / zakje | 40 |
| Broodje Meergranen        | Nettogewicht van een zakje | 2.200 kg | Zakjes / karton | 1 | Stuks / zakje | 40 |
| Rustiek broodje met zaden | Nettogewicht van een zakje | 2.200 kg | Zakjes / karton | 1 | 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](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)