FICHE TECHNIQUE

PAIN AUX RAISINS ESPRIT SARRASIN 350G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS

Code article	**34671**	Marque	**BRIDOR**
Code EAN (carton)	**03419280027282**	N°nomenclature douanière	**1905 90 30**
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	**France**

Des pains d'excellence aux façonnages uniques, qui offrent des saveurs subtiles et parfaitement équilibrées.

Un pain généreux en raisins secs. Très forte intensité des raisins au nez et en bouche.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé :	Longueur :	25.0 cm ± 2.5 cm
	Largeur :	9.0 cm ± 1.5 cm
	Hauteur :	5.0 cm ± 1.0 cm
Produit cuit :	Poids moyen :	330g
(à titre indicatif)	Longueur :	24.5 cm ± 2.5 cm
	Largeur :	8.5 cm ± 1.5 cm
	Hauteur :	5.0 cm ± 1.0 cm

Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, eau, raisins secs 18%, Finition 4% (**semoule de BLE dur**), farine de sarrasin fermentée deshydratée 2%, **levain de BLE déshydraté**, sel, **GLUTEN de blé**, levure, **farine de BLE** malté.

Contient : gluten.

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

OGM :	néant	Convient aux végétaliens :	O	Certifié Kasher :	N	(O = oui / N = non)
Ionisation :	néant	Convient aux végétariens :	O	Certifié Halal :	N	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1115 / 263	13.2 %	1177 / 278	13.9 %
Matières grasses (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
dont acides gras saturés (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Glucides (g)	55	21.2 %	58	22.3 %
dont sucres (g)	13.0	14.4 %	14.0	15.6 %
Fibres alimentaires (g)	3.3	13.2 %	3.5	14.0 %
Protéines (g)	7.1	14.2 %	7.6	15.2 %
Sel (g)	1.00	16.7 %	1.10	18.3 %

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

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1

FICHE TECHNIQUE

PAIN AUX RAISINS ESPRIT SARRASIN 350G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS

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℃ 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℃ : jusqu'à la date de du rabilité minimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230℃
	Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 min à 180-190℃, oura fermé

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	32
Poids net / Poids brut d'une palette	224.000 kg / 272 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2.08 m	Couches / palette	8

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m^3)	0.055
Poids net d'un carton	7.000 kg	Pièces / carton	20
Poids brut d'un carton	7.765 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	7.000 kg	Pièces / sachet	20

Eléments 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 STONE OVEN PART-BAKED BUCKWHEAT RAISIN BREAD 350G BRIDOR BY FRÉDÉRIC LALOS

Product code	**34671**	Brand	**BRIDOR**
EAN code (case)	**03419280027282**	Customs declaration number	**1905 90 30**
EAN code (bag)		Manufactured in	**France**

Excellent breads, uniquely formed, with subtle and perfectly balanced flavours.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product:	Length:	25.0 cm ± 2.5 cm
	Width:	9.0 cm ± 1.5 cm
	Height:	5.0 cm ± 1.0 cm
Baked product:	Average weight:	330g
(indicative information)	Length:	24.5 cm ± 2.5 cm
	Width:	8.5 cm ± 1.5 cm
	Height:	5.0 cm ± 1.0 cm

Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, raisins, Finish 3.6% (**durum WHEAT semolina**), dehydrated and fermented buckwheat flour, **dehydrated WHEAT sourdough**, salt, **wheat GLUTEN**, yeast, **malted WHEAT flour**.

Contains: gluten.

May contain: 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*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1115 / 263	13.2 %	1177 / 278	13.9 %
Fat (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
of which saturates (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Carbohydrate (g)	55	21.2 %	58	22.3 %
of which sugars (g)	13.0	14.4 %	14.0	15.6 %
Fibre (g)	3.3	13.2 %	3.5	14.0 %
Protein (g)	7.1	14.2 %	7.6	15.2 %
Salt (g)	1.00	16.7 %	1.10	18.3 %

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

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 5 000 cfu/g	< 50 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	none in 25g	none in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Yeast / mould	< 500 cfu/g	< 5 000 cfu/g	ISO 21527-1

TECHNICAL SHEET

FROZEN STONE OVEN PART-BAKED BUCKWHEAT RAISIN BREAD 350G BRIDOR BY FRÉDÉRIC LALOS

STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability: 365 days (12 months) from the date indicated on the packaging.
Store at -18℃ 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℃: until the date of minimum durability indicated on the packaging

INSTRUCTIONS FOR BAKING

	Defrosting	approximately 0-10 min at room temperature
	Preheating oven	230℃
	Baking (in ventilated oven)	approximately 13-14 min at 180-190℃, closed damper

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

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

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	32
Net weight / Gross weight of pallet	224.000 kg / 272 kg	Cases / layer	4
Total height	2.08 m	Layers/ pallet	8

Case

External dimensions (L x W x H)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m^3)	0.055
Net weight of case	7.000 kg	Pieces / case	20
Gross weight of case	7.765 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	7.000 kg	Pieces / bag	20

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

BROT MIT ROSINEN UND MIT BUCHWEIZENANTEIL 350G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS

Produktcode	**34671**	Schutzmarke	**BRIDOR**
Strichcode (Karton)	**03419280027282**	Zollnomenklatur-Nummer	**1905 90 30**
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	**Frankreich**

Hochwertige Brote mit einzigartigen Formen, die feinen und perfekt ausgewogenen Genuss bieten.

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 25.0 cm ± 2.5 cm
Breite: 9.0 cm ± 1.5 cm
Höhe: 5.0 cm ± 1.0 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 330g
(zur Information)
Länge: 24.5 cm ± 2.5 cm
Breite: 8.5 cm ± 1.5 cm
Höhe: 5.0 cm ± 1.0 cm

Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Rosinen, Dekor 3.6% (**HARTWEIZENGRIEß**), Buchweizenmehl, **WEIZENSAUERTEIG**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, **Mehl aus gemalztem WEIZEN**.

Enthält: Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesam.

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

Nährwerte je 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1115 / 263	13.2 %	1177 / 278	13.9 %
Fett (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Kohlenhydrate (g)	55	21.2 %	58	22.3 %
davon Zucker (g)	13.0	14.4 %	14.0	15.6 %
Ballaststoffe (g)	3.3	13.2 %	3.5	14.0 %
Eiweiß (g)	7.1	14.2 %	7.6	15.2 %
Salz (g)	1.00	16.7 %	1.10	18.3 %

** 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

BROT MIT ROSINEN UND MIT BUCHWEIZENANTEIL 350G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.
Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 ℃ vor Verwendu ng. ***AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.***
Lagerbedigungen:

* 24 Stunden in einem Kühlschrank
** 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
*** in der Tiefkühltruhe bei -18℃: bis zum Mindesthalt barkeitsdatum auf der Verpackung

BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230℃
	Backen (mit Umluft)	Ca. 13-14 Min bei 180-190℃, ges chlossener Abzug

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

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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	224.000 kg / 272 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2.08 m	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590 x 387 x 241 mm	Volumen (m^3)	0.055
Nettogewicht eines Kartons	7.000 kg	Stück / Karton	20
Bruttogewicht eines Kartons	7.765 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	7.000 kg	Stück / Beutel	20

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

PAN CON UVAS DE ESPIRITU SARRACENO 350G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR FIRMADO FRÉDÉRIC LALOS

Código del producto	**34671**	Marca	**BRIDOR**
Código EAN (caja)	**03419280027282**	Número de nomenclatura aduanera	**1905 90 30**
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	**Francia**

Panes de excelencia y elaboraciones únicas, que ofrecen sabores sutiles y perfectamente equilibrados.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado:	Largura:	25.0 cm ± 2.5 cm
	Largo:	9.0 cm ± 1.5 cm
	Altura:	5.0 cm ± 1.0 cm
Producto cocido:	Peso medio:	330g
(a título indicativo)	Largura:	24.5 cm ± 2.5 cm
	Largo:	8.5 cm ± 1.5 cm
	Altura:	5.0 cm ± 1.0 cm

Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, uvas pasas, Decoración 3.6% (**sémola de TRIGO duro**), harina de trigo sarraceno fermentada deshidratada, **masa de levadura de TRIGO**, sal, **GLUTEN de trigo**, levadura, **harina de TRIGO malteado**.

Contiene: gluten.

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

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

Valores nutricionales por 100g	producto congelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1115 / 263	13.2 %	1177 / 278	13.9 %
Grasas (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
de las cuales saturadas (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	55	21.2 %	58	22.3 %
de los cuales azúcares (g)	13.0	14.4 %	14.0	15.6 %
Fibra alimentaria (g)	3.3	13.2 %	3.5	14.0 %
Proteínas (g)	7.1	14.2 %	7.6	15.2 %
Sal (g)	1.00	16.7 %	1.10	18.3 %

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

Características microbiológicas	Objectivos	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

PAN CON UVAS DE ESPIRITU SARRACENO 350G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR FIRMADO FRÉDÉRIC LALOS

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℃ *** antes la uti lización.
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℃ : hasta la fecha de duraci ón mínima indicada en el embalaje

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

	Descongelación	aproximadamente 0-10 min a temperatura ambiente
	Precalentamiento del horno	230℃
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 13-14 min a 180-190℃, con el techo cerrado

Nota: Cada horno tiene sus proprias 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	32
Peso neto / Peso bruto del palet	224.000 kg / 272 kg	Cajas / estrato	4
Altura total	2.08 m	Estratos / palet	8

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	590 x 387 x 241 mm	Volumen (m^3)	0.055
Peso neto del caja	7.000 kg	Unidades / caja	20
Peso bruto del caja	7.765 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	7.000 kg	Unidades / bolsa	20

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

PAO DE UVAS ESPIRITO SARRACENO 350G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR COM ASSINATURA DE FREDERIC LALOS

Código do produto	**34671**	Marca	**BRIDOR**
Código EAN (caixa)	**03419280027282**	Número de nomenclatura aduaneira	**1905 90 30**
Código EAN (saco)		Local de produção	**França**

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto congelado:

Comprimento:	25.0 cm ± 2.5 cm
Largura:	9.0 cm ± 1.5 cm
Altura:	5.0 cm ± 1.0 cm

Produto cozido:
(a título indicativo)

Peso médio:	330g
Comprimento:	24.5 cm ± 2.5 cm
Largura:	8.5 cm ± 1.5 cm
Altura:	5.0 cm ± 1.0 cm

Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO**, água, uvas passas, Ornamento (**sêmola de TRIGO duro**), farinha de trigo-mourisco fermentada desidratada, **fermento de TRIGO**, sal, **GLÚTEN de trigo**, levedura, **farinha de TRIGO malteado**.

Contém: glúten.

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

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

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1115 / 263	13.2 %	1177 / 278	13.9 %
Lípidos (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
dos quais saturados (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	55	21.2 %	58	22.3 %
dos quais açúcares (g)	13.0	14.4 %	14.0	15.6 %
Fibra (g)	3.3	13.2 %	3.5	14.0 %
Proteínas (g)	7.1	14.2 %	7.6	15.2 %
Sal (g)	1.00	16.7 %	1.10	18.3 %

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

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófíla 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

FICHA TÉCNICA

PAO DE UVAS ESPIRITO SARRACENO 350G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR COM ASSINATURA DE FREDERIC LALOS

ARMAZENAGEM

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

* 24h no frigorífico
** 3 dias no compartimiento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
*** no congelador em -18℃: 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℃
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 13-14 min em 180-190℃, regulador fechado

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

Palete

Tipo de palete / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / palete	32
Peso líquido / Peso bruto da palete	224.000 kg / 272 kg	Caixas / camada	4
Altura	2.08 m	Camadas / palete	8

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m^3)	0.055
Peso líquido da caixa	7.000 kg	Unidades / caixas	20
Peso bruto da caixa	7.765 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	7.000 kg	Unidades / saco	20

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

PANE ALL'UVETTA TIPO SARACENO 350G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR FIRMATO FRÉDÉRIC LALOS

Codice prodotto	**34671**	Marca	**BRIDOR**
Codice EAN (cartone)	**03419280027282**	Codice doganale	**1905 90 30**
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	**Francia**

Gamma di pani d'eccellenza dai sapori delicati e perfettamente equilibrati, ottenuti con procedimenti di lavorazione unici.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto congelato:	Lunghezza:	25.0 cm ± 2.5 cm
	Larghezza:	9.0 cm ± 1.5 cm
	Altezza:	5.0 cm ± 1.0 cm
Prodotto cotto:	Peso medio:	330g
(a titolo indicativo)	Lunghezza:	24.5 cm ± 2.5 cm
	Larghezza:	8.5 cm ± 1.5 cm
	Altezza:	5.0 cm ± 1.0 cm

Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, uva passa, Decorazione (**semola integrale di GRANO duro**), farina di grano saraceno fermentata ed essiccata, **pasta acida di FRUMENTO essiccata**, sale, **GLUTINE di frumento**, lievito naturale, **farina di FRUMENTO maltato**.

Contiene: glutine.

Può contenere: 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*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1115 / 263	13.2 %	1177 / 278	13.9 %
Grassi (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Carboidrati (g)	55	21.2 %	58	22.3 %
di cui zuccheri (g)	13.0	14.4 %	14.0	15.6 %
Fibre (g)	3.3	13.2 %	3.5	14.0 %
Proteine (g)	7.1	14.2 %	7.6	15.2 %
Sale (g)	1.00	16.7 %	1.10	18.3 %

** 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

PANE ALL'UVETTA TIPO SARACENO 350G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR FIRMATO FRÉDÉRIC LALOS

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℃ prima dell' utiliz zo. ***MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.***
condizioni di conservazione:

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

PREPARAZIONE E COTTURA

	Scongelamento	circa 0-10 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	230℃
	Cottura (forno ventilato)	circa 13-14 min a 180-190℃, tiraggio chiuso

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	32
Peso netto / Peso lordo della pedana	224.000 kg / 272 kg	Cartoni / strato	4
Altezza totale	2.08 m	Strati / pedana	8

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m^3)	0.055
Peso netto del cartone	7.000 kg	Unità / cartone	20
Peso lordo del cartone	7.765 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	7.000 kg	Unità / sacchetto	20

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

BROOD MET BOEKWEIT EN ROZIJNEN 350G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR BY FRÉDÉRIC LALOS

Productcode	**34671**	Merk	**BRIDOR**
EAN code (karton)	**03419280027282**	Douanenomenclatuur-nummer	**1905 90 30**
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	**Frankrijk**

Topkwaliteit broden, op unieke wijze bewerkt, vol subtiele, perfect uitgebalanceerde smaken.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Bevroren product:	Lengte:	25.0 cm ± 2.5 cm
	Breedte:	9.0 cm ± 1.5 cm
	Hoogte:	5.0 cm ± 1.0 cm
Gebakken product:	Gemiddeld gewicht:	330g
(als indicatie)	Lengte:	24.5 cm ± 2.5 cm
	Breedte:	8.5 cm ± 1.5 cm
	Hoogte:	5.0 cm ± 1.0 cm

Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, rozijnen, Achtergrond (**griesmeel van harde TARWE**), gedehydrateerde gefermenteerde boekweitmeel, **TARWEDESEM**, zout, **TARWEGLUTEN**, gist, **meel van gemoute TARWE**.

Bevat: gluten.

Kan bevatten: 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*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1115 / 263	13.2 %	1177 / 278	13.9 %
Vetten (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Koolhydraten (g)	55	21.2 %	58	22.3 %
waarvan suikers (g)	13.0	14.4 %	14.0	15.6 %
Vezels (g)	3.3	13.2 %	3.5	14.0 %
Eiwitten (g)	7.1	14.2 %	7.6	15.2 %
Zout (g)	1.00	16.7 %	1.10	18.3 %

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

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaalaantal 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

BROOD MET BOEKWEIT EN ROZIJNEN 350G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR BY FRÉDÉRIC LALOS

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 365 dagen (12 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.
Bewaren op -18℃ 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℃: tot de datum van minima le houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

	Ontdooien	ongeveer 0-10 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	230℃
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 13-14 min op 180-190℃, met gesloten dampk leppen

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

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	32
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	224.000 kg / 272 kg	Kartons / laag	4
Totale hoogte	2.08 m	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m^3)	0.055
Nettogewicht van een karton	7.000 kg	Stuks / karton	20
Brutogewicht van een karton	7.765 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	7.000 kg	Stuks / zakje	20

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