



FICHE TECHNIQUE

PAIN FINEDOR® NATURE 45G "UNE RECETTE LENÔTRE" PRECUIIT CONGELÉ BRIDOR



Code article **30895**
Code EAN (carton) **03419280007598**
Code EAN (sachet)

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

La Collection "Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel" : une gamme de petits pains d'une grande finesse, scarifiés à la main, aux recettes exclusives imaginées par les Maîtres Boulangers de la Maison Lenôtre Paris.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 18.5 cm ± 2.0 cm
Largeur : 3.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 40g (à titre informatif)
Longueur : 18.0 cm ± 2.0 cm
Largeur : 3.0 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, sel, levure, **GLUTEN de blé**, levure désactivée, germe de BLE, farine de BLE malté.

Contient : gluten.

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

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Matières grasses (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Glucides (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
dont sucres (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibres alimentaires (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Protéines (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Sel (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

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

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flora 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 FINEDOR® NATURE 45G "UNE RECETTE LENÔTRE" PRECUIIT CONGELÉ 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 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 6-8 min à 200-210°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	216.000 kg / 278 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	2.250 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	2.608 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	2.250 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	----------	-----------------	----

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

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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



TECHNICAL SHEET

FROZEN PART-BAKED PAIN FINEDOR® NATURE 45G "UNE RECETTE LENÔTRE" BRIDOR



Product code **30895**
EAN code (case) **03419280007598**
EAN code (bag)

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

"Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel" Collection : a line of refined rolls, scored by hand, made with exclusive recipes developed by the Master Bakers of La Maison Lenôtre Paris.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 18.5 cm ± 2.0 cm
Width: 3.5 cm ± 1.0 cm
Height: 2.5 cm ± 0.5 cm

Baked product: Average weight: 40g (indicative information)
Length: 18.0 cm ± 2.0 cm
Width: 3.0 cm ± 1.0 cm
Height: 2.5 cm ± 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, deactivated yeast, **WHEAT germ**, malted **WHEAT flour**.

Contains: gluten.

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

GMO: without	Suitable for vegans: N	Kosher certified: N	(Y = yes / N = no)
Ionization: without	Suitable for vegetarians: Y	Halal certified: Y	

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Fat (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
of which saturates (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Carbohydrate (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
of which sugars (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibre (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Protein (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Salt (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

* 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 4832
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 PART-BAKED PAIN FINEDOR® NATURE 45G "UNE RECETTE LENÔTRE" 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

INSTRUCTIONS FOR BAKING

	Defrosting	approximately 0-10 min at room temperature
	Preheating oven	230°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 6-8 min at 200-210°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	216.000 kg / 278 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	2.250 kg	Pieces / case	50
Gross weight of case	2.608 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	2.250 kg	Pieces / bag	50
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	N	(Y = yes / N = no)
-----------------------------------	---	--------------------

FOR ANY INFORMATION / CONTACT

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE ANGABEN

**PAIN FINEDOR® NATURE 45g - Im
Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR
"UNE RECETTE LENÔTRE"**



Produktcode **30895**
Strichcode (Karton) **03419280007598**
Strichcode (Packung)

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

Kollektion "Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel" : Extrafeine Brötchen mit exklusiven Rezepturen, die von den Backmeistern des Hauses Lenôtre Paris ausgearbeitet wurden.

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 18.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Breite: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Höhe: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 40g (zur Information)
Länge: 18.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Breite: 3.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Höhe: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, **WEIZENKEIME**, Mehl aus gemalztem **WEIZEN**.

Enthält: Gluten.

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

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

Nährwerte pro 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Fett (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Kohlenhydrate (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
davon Zucker (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Ballaststoffe (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Eiweiß (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Salz (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

* 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 4832
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

PAIN FINEDOR® NATURE 45g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR "UNE RECETTE LENÔTRE"



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. 6-8 Min bei 200-210°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	216.000 kg / 278 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 (m³)	0.018
Nettogewicht eines Kartons	2.250 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	2.608 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2.250 kg	Stück / Beutel	50
----------------------------	----------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	---	---------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

**PAIN FINEDOR® NATURE 45g -
precocido en horno de solera congelado -
BRIDOR "UNE RECETTE LENÔTRE"**



Código del producto **30895**
Código EAN (caja) **03419280007598**
Código EAN (bolsa)

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

Colección "Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel" : Una gama de panecillos exquisitos, escarificados únicamente de forma manual, elaborados con recetas exclusivas creadas por los Maestros Panaderos de la Maison Lenôtre Paris.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado:
Largura: 18.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Largo: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Producto cocido:
Peso medio: 40g (a título indicativo)
Largura: 18.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Largo: 3.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, sal, levadura, **GLUTEN de trigo**, levadura desactivada, **germen de TRIGO**, **harina de TRIGO malteado**.

Contiene: gluten.

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

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

Valores nutricionales por 100g	producto congelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Grasas (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
de las cuales saturadas (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
de los cuales azúcares (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibra alimentaria (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Proteínas (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Sal (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

* 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

PAIN FINEDOR® NATURE 45g - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR "UNE RECETTE LENÔTRE"



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 Y COCCIÓN

	Descongelación	aproximadamente 0-10 min a temperatura ambiente
	Precalentamiento del horno	230°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 6-8 min a 200-210°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	216.000 kg / 278 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	2.250 kg	Unidades / caja	50
Peso bruto del caja	2.608 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	2.250 kg	Unidades / bolsa	50
-----------------------	----------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	N	(S = sí / N = no)
----------------------------------	---	-------------------

PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

Dirección Postal: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

**PAIN FINEDOR® NATURE 45g - pré-cozido
em forno de soleira congelado - BRIDOR
"UNE RECETTE LENÔTRE"**



Código do produto **30895**
Código EAN (caixa) **03419280007598**
Código EAN (saco)

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

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto congelado: Comprimento: 18.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Largura: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produto cozido: Peso médio: 40g (a título indicativo)
Comprimento: 18.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Largura: 3.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altura: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO**, água, sal, levedura, **GLÚTEN de trigo**, levedura desativada, **sementes de TRIGO**, **farinha de TRIGO malteado**.

Contém: glúten.

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

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

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Lípidos (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
dos quais saturados (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
dos quais açúcares (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibra (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Proteínas (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Sal (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

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

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 5 000 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

**PAIN FINEDOR® NATURE 45g - pré-cozido
em forno de soleira congelado - BRIDOR
"UNE RECETTE LENÔTRE"**



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 6-8 min em 200-210°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	216.000 kg / 278 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	2.250 kg	Unidades / caixas	50
Peso bruto da caixa	2.608 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	2.250 kg	Unidades / saco	50
----------------------	----------	-----------------	----

Elementos suplementares na caixa	N	(S = sim / N = não)
----------------------------------	---	---------------------

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

Endereço: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



SCHEMA TECNICA

PAIN FINEDOR® NATURE 45g - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR "UNE RECETTE LENÔTRE"



Codice prodotto **30895**
Codice EAN (cartone) **03419280007598**
Codice EAN (sacchetto)

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

"Collezione "Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel" : una gamma di pani raffinati, incisi a mano, basati su ricette esclusive elaborate dai Maestri Panificatori della Maison Lenôtre Paris."

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto congelato: Lunghezza: 18.5 cm $\pm$ 2.0 cm
Larghezza: 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 40g (a titolo indicativo)
Lunghezza: 18.0 cm $\pm$ 2.0 cm
Larghezza: 3.0 cm $\pm$ 1.0 cm
Altezza: 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, sale, lievito naturale, **GLUTINE di frumento**, lievito disattivato, **germi di GRANO**, **farina di FRUMENTO maltato**.

Contiene: glutine.

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

Senza OGM	Addato per i vegani: N	Certificato Kosher: N	(S = sì / N = no)
No irradiato	Addato per i vegetariani: S	Certificato Halal: S	

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Grassi (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Carboidrati (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
di cui zuccheri (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibre (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Proteine (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Sale (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

* 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
Lievit / muffe	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEMA TECNICA

PAIN FINEDOR® NATURE 45g - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR "UNE RECETTE LENÔTRE"



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' utilizz 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 6-8 min a 200-210°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	216.000 kg / 278 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 (m³)	0.018
Peso netto del cartone	2.250 kg	Unità / cartone	50
Peso lordo del cartone	2.608 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2.250 kg	Unità / sacchetto	50
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = sì / N = no)
------------------------------------	---	-------------------

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE GEGEVENS

PAIN FINEDOR® NATURE 45g -
voorgebakken in een steenoven bevroren -
BRIDOR "UNE RECETTE LENÔTRE"



Productcode **30895**
EAN code (karton) **03419280007598**
EAN code (zakje)

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

Collectie "Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel" : Broodjes met een grote finesse, met exclusieve recepten, ontwikkeld door de Meesterbakkers van het Maison Lenôtre Paris.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Bevroren product: Lengte: 18.5 cm ± 2.0 cm
Breedte: 3.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 2.5 cm ± 0.5 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 40g (als indicatie)
Lengte: 18.0 cm ± 2.0 cm
Breedte: 3.0 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 2.5 cm ± 0.5 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, platgeslagen gist, **TARWEKIEM**, meel van gemoute **TARWE**.

Bevat: gluten.

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

Zonder ggo's	Geschikt voor veganisten: N	Kosher gecertificeerd: N	(J = ja / N = neen)
Geen doorstraling	Geschikt voor vegetariërs: J	Halal gecertificeerd: J	

Voedingswaarden per 100g	bevroren product	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	981 / 231	11.6 %	1105 / 261	13.1 %
Vetten (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Koolhydraten (g)	48	18.5 %	54	20.8 %
waarvan suikers (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Vezels (g)	2.8	11.2 %	3.2	12.8 %
Eiwitten (g)	7.3	14.6 %	8.2	16.4 %
Zout (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

* 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

**PAIN FINEDOR® NATURE 45g -
voorgebakken in een steenoven bevroren -
BRIDOR "UNE RECETTE LENÔTRE"**



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 (in een geventileerde oven)	ongeveer 6-8 min op 200-210°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

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	96
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	216.000 kg / 278 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	2.250 kg	Stuks / karton	50
Brutogewicht van een karton	2.608 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	2.250 kg	Stuks / zakje	50
----------------------------	----------	---------------	----

Aanvullende elementen in de karton	N	(J = ja / N = neen)
------------------------------------	---	---------------------

VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com