



FICHE TECHNIQUE

PAIN CHOCOLAT 75G BEURRE FIN PAC BRIDOR 10 SACHETS DE 6 PIECES



Code article	31942	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280016422	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)	03419280013872	Lieu de fabrication	France

Les Viennoiseries Une Recette Lenôtre Professionnel : le meilleur de la boulangerie française au service des professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Un pain au chocolat exclusivement pur beurre, aux saveurs délicates et au feuilletage exceptionnel, associé aux saveurs intenses du cacao d'origine.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 10.0 cm ± 1.0 cm
Largeur : 6.5 cm ± 1.5 cm
Hauteur : 3.5 cm ± 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 66g (à titre indicatif)
Longueur : 12.5 cm ± 1.5 cm
Largeur : 9.0 cm ± 1.5 cm
Hauteur : 5.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, BEURRE fin 21%, eau, chocolat 9.3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), levure, sucre, OEUFS, sel, GLUTEN de blé, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers.

Peut contenir : traces de fruits à coque.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1573 / 376	18.8 %	1786 / 427	21.4 %
Matières grasses (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
dont acides gras saturés (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Glucides (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
dont sucres (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Fibres alimentaires (g)	2.7	10.8 %	3.0	12.0 %
Protéines (g)	6.7	13.4 %	7.6	15.2 %
Sel (g)	0.92	15.3 %	1.00	16.7 %

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

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE

PAIN CHOCOLAT 75G BEURRE FIN PAC BRIDOR 10 SACHETS DE 6 PIECES



STOCKAGE ET CONSERVATION




Date de durabilité minimale : 365 jours (12 mois) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation . **NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.**

Conditions de conservation :

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

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

 Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque
 Décongélation	environ min à température ambiante
 Préchauffage du four	175-180°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 18 min à 180°C , ouva ouvert

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	56
Poids net / Poids brut d'une palette	252.000 kg / 315 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1.86 m	Couches / palette	7

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Poids net d'un carton	4.500 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	5.121 kg	Sachets / carton	10

Sachet

Poids net d'un sachet	0.450 kg	Pièces / sachet	6
-----------------------	----------	-----------------	---

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

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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



TECHNICAL SHEET

PAIN CHOCOLAT 75g - butter - ready to bake frozen - 10 bags 6 pieces - BRIDOR



Product code	31942	Brand	BRIDOR
EAN code (case)	03419280016422	Customs declaration number	1905 90 70
EAN code (bag)	03419280013872	Manufactured in	France

*The best of Viennese pastries available to professionals in the hotel and restaurant sector.
A pain au chocolat made exclusively using pure butter, with delicate tastes and exceptional pastry layers, combined with the intense flavours of pure cocoa.*

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product:

Length:	10.0 cm ± 1.0 cm
Width:	6.5 cm ± 1.5 cm
Height:	3.5 cm ± 1.0 cm



Serving suggestion

Baked product:

Average weight:	66g (indicative information)
Length:	12.5 cm ± 1.5 cm
Width:	9.0 cm ± 1.5 cm
Height:	5.0 cm ± 1.0 cm

Ingredients: **WHEAT flour**, **BUTTER** 21%, water, chocolate 9.3% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (**SOYA lecithin**), natural vanilla flavour), yeast, sugar, **EGGS**, salt, **wheat GLUTEN**, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (ascorbic acid).

Contains: dairy products, eggs, soya, gluten.

May contain: traces of nuts.

Enzymes are technological aids and may not be reported in baked products.

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

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1573 / 376	18.8 %	1786 / 427	21.4 %
Fat (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
of which saturates (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Carbohydrate (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
of which sugars (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Fibre (g)	2.7	10.8 %	3.0	12.0 %
Protein (g)	6.7	13.4 %	7.6	15.2 %
Salt (g)	0.92	15.3 %	1.00	16.7 %

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

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 100 000 cfu/g	< 1 000 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/3-09/00
Moulds	< 1 000 cfu/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



TECHNICAL SHEET

PAIN CHOCOLAT 75g - butter - ready to bake frozen - 10 bags 6 pieces - 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

 600 x 400 mm	Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
	Defrosting	approximately min at room temperature
	Preheating oven	175-180°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 18 min at 180°C , open damper

Note: 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	56
Net weight / Gross weight of pallet	252.000 kg / 315 kg	Cases / layer	8
Total height	1.86 m	Layers/ pallet	7

Case

External dimensions (L x W x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Net weight of case	4.500 kg	Pieces / case	60
Gross weight of case	5.121 kg	Bags / case	10

Bag

Net weight of bag	0.450 kg	Pieces / bag	6
-------------------	----------	--------------	---

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 CHOCOLAT 75g - Butter - backfertig tiefgefroren - 10 Beutel à 6 Stück - BRIDOR - BRIDOR



Produktcode	31942	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	03419280016422	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)	03419280013872	Hergestellt in	Frankreich

Das Beste der französischen Backkunst, von Fachleuten im Dienste der Hotellerie und Gastronomie.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt:

Länge:	10.0 cm ± 1.0 cm
Breite:	6.5 cm ± 1.5 cm
Höhe:	3.5 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 66g (zur Information)

Länge:	12.5 cm ± 1.5 cm
Breite:	9.0 cm ± 1.5 cm
Höhe:	5.0 cm ± 1.0 cm

Zutaten: **WEIZENMEHL**, **BUTTER** 21%, Wasser, Schokolade 9.3% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (**SOJALECITHIN**), natürliches Vanillearoma), Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Soja, Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Schalenfrüchten.

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

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

Nährwerte pro 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1573 / 376	18.8 %	1786 / 427	21.4 %
Fett (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Kohlenhydrate (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
davon Zucker (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Ballaststoffe (g)	2.7	10.8 %	3.0	12.0 %
Eiweiß (g)	6.7	13.4 %	7.6	15.2 %
Salz (g)	0.92	15.3 %	1.00	16.7 %

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100 000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonella	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1 000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

PAIN CHOCOLAT 75g - Butter - backfertig tiefgefroren - 10 Beutel à 6 Stück - BRIDOR - BRIDOR



LAGERUNG UND AUFBEWAHREN





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

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

Lagerbedingungen:

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

BACKEMPFEHLUNG

 Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
 Auftauen	Ca. Min bei Raumtemperatur
 Ofen vorheizen	175-180°C
 Backen (mit Umluft)	Ca. 18 Min bei 180°C , geöffnet er 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	56
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	252.000 kg / 315 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1.86 m	Lagen / Palette	7

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m ³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	4.500 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	5.121 kg	Beutel / Karton	10

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	0.450 kg	Stück / Beutel	6
----------------------------	----------	----------------	---

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 CHOCOLAT 75g - mantequilla - pre-fermentado y ultracongelado - 10 bolsas de 6 piezas - BRIDOR



Código del producto	31942	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280016422	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 70
Código EAN (bolsa)	03419280013872	Fabricado en	Francia

Lo mejor de la panadería francesa al servicio de los profesionales de la hostelería y la restauración.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto ultracongelado:

Largura:	10.0 cm ± 1.0 cm
Largo:	6.5 cm ± 1.5 cm
Altura:	3.5 cm ± 1.0 cm

Producto cocido:

Peso medio:	66g (a título indicativo)
Largura:	12.5 cm ± 1.5 cm
Largo:	9.0 cm ± 1.5 cm
Altura:	5.0 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO, MANTEQUILLA** 20.9%, agua, chocolate 9.3% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (**lecitina de SOJA**), aroma natural de vainilla), levadura, azúcar, **HUEVOS**, sal, **GLUTEN de trigo**, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Contiene: soja, huevos, productos lácteos, gluten.

Puede contener: trazas de frutos de cáscara.

Las enzimas son auxiliares tecnológicos y pueden no declararse en productos cocinados.

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

Valores nutricionales por 100g	producto ultracongelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1573 / 376	18.8 %	1786 / 427	21.4 %
Grasas (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
de las cuales saturadas (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Hidratos de carbono (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
de los cuales azúcares (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Fibra alimentaria (g)	2.7	10.8 %	3.0	12.0 %
Proteínas (g)	6.7	13.4 %	7.6	15.2 %
Sal (g)	0.92	15.3 %	1.00	16.7 %

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

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/3-09/00
Mohos	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



PAIN CHOCOLAT 75g - mantequilla - pre-fermentado y ultracongelado - 10 bolsas de 6 piezas - BRIDOR



DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN




Fecha de duración mínima: 365 días (12 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el embalaje.
Conservar en el congelador a -18°C *** antes la utilización.

NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Condiciones de conservación:

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

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

 La puesta en las placas (600 x 400)	12 unidades por placa
 Descongelación	aproximadamente min a temperatura ambiente
 Precalentamiento del horno	175-180°C
Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 18 min a 180°C , con el techo abierto

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	56
Peso neto / Peso bruto del palet	252.000 kg / 315 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	1.86 m	Estratos / palet	7

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m ³)	0.029
Peso neto del caja	4.500 kg	Unidades / caja	60
Peso bruto del caja	5.121 kg	Bolsas / caja	10

Bolsa

Peso neto de la bolsa	0.450 kg	Unidades / bolsa	6
-----------------------	----------	------------------	---

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@groupeleuff.com



FICHA TÉCNICA

PAIN CHOCOLAT 75g - manteiga - pronto-a-cozinhar congelado - 10 sacos de 6 peças - BRIDOR



Código do produto	31942	Marca	BRIDOR
Código EAN (caixa)	03419280016422	Número de nomenclatura aduaneira	1905 90 70
Código EAN (saco)	03419280013872	Local de produção	França

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado: Comprimento: 10.0 cm ± 1.0 cm
Largura: 6.5 cm ± 1.5 cm
Altura: 3.5 cm ± 1.0 cm

Produto cozido: Peso médio: 66g (a título indicativo)
Comprimento: 12.5 cm ± 1.5 cm
Largura: 9.0 cm ± 1.5 cm
Altura: 5.0 cm ± 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO, MANTEIGA** 21%, água, chocolate 9.3% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (**lecitina de SOJA**), aroma natural baunilha), levedura, açúcar, **OVOS**, sal, **GLUTEM de trigo**, enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Contém: soja, ovos, produtos lácteos, glúten.

Pode conter: vestígios de frutos de casca rija.

As enzimas são auxiliares tecnológicos e podem não ser declaradas em produtos cozidos.

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

Valores nutricionais por 100g	produto ultracongelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1573 / 376	18.8 %	1786 / 427	21.4 %
Lípidos (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
dos quais saturados (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Hidratos de carbono (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
dos quais açúcares (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Fibra (g)	2.7	10.8 %	3.0	12.0 %
Proteínas (g)	6.7	13.4 %	7.6	15.2 %
Sal (g)	0.92	15.3 %	1.00	16.7 %

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

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/3-09/00
Bolores	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

PAIN CHOCOLAT 75g - manteiga - pronto-a-cozinhar congelado - 10 sacos de 6 peças - BRIDOR






ARMAZENAGEM

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

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

PREPARAÇÃO E COZIMENTO

 Colocação no tabuleiro (600 x 400)	12 unidades por tabuleiro
 Descongelação	aproximadamente min em temperatura ambiente
 Pré-aquecimento do forno	175-180°C
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 18 min em 180°C , regulador aberto

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	56
Peso líquido / Peso bruto da palete	252.000 kg / 315 kg	Caixas / camada	8
Altura	1.86 m	Camadas / palete	7

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Peso líquido da caixa	4.500 kg	Unidades / caixas	60
Peso bruto da caixa	5.121 kg	Sacos / cartão	10

Saco

Peso líquido do saco	0.450 kg	Unidades / saco	6
----------------------	----------	-----------------	---

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 CHOCOLAT 75g - burro - pronto da cuocere surgelato - 10 sacchetti da 6 pezz - BRIDOR



Codice prodotto	31942	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	03419280016422	Codice doganale	1905 90 70
Codice EAN (sacchetto)	03419280013872	Luogo di fabbricazione	Francia

Il meglio della panificazione francese al servizio dei professionisti del settore alberghiero e della ristorazione.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto surgelato: Lunghezza: 10.0 cm ± 1.0 cm
Larghezza: 6.5 cm ± 1.5 cm
Altezza: 3.5 cm ± 1.0 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 66g (a titolo indicativo)
Lunghezza: 12.5 cm ± 1.5 cm
Larghezza: 9.0 cm ± 1.5 cm
Altezza: 5.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO, BURRO 20.9%**, acqua, cioccolato 9.3% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (**E322 (lecitina di SOIA)**), aroma naturale di vaniglia), lievito naturale, zucchero, **UOVA**, sale, **GLUTINE di grano**, enzimi (amilasi, emicellulasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico), Doratura (**UOVA**, acqua).

Contiene: soia, uova, prodotti caseari, glutine.

Puó contenere: tracce di frutta a guscio.

Gli enzimi sono coadiuvanti tecnologici e possono non essere dichiarati in prodotti cotti.

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

Valori nutrizionali per 100g	prodotto surgelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1573 / 376	18.8 %	1786 / 427	21.4 %
Grassi (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Carboidrati (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
di cui zuccheri (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Fibre (g)	2.7	10.8 %	3.0	12.0 %
Proteine (g)	6.7	13.4 %	7.6	15.2 %
Sale (g)	0.92	15.3 %	1.00	16.7 %

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

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/3-09/00
Muffe	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEDA TECNICA

PAIN CHOCOLAT 75g - burro - pronto da cuocere surgelato - 10 sacchetti da 6 pezz - BRIDOR






STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

condizioni di conservazione:

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

PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Scongellamento	circa min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	175-180°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 18 min a 180°C , tiraggio aperto

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	56
Peso netto / Peso lordo della pedana	252.000 kg / 315 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	1.86 m	Strati / pedana	7

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Peso netto del cartone	4.500 kg	Unità / cartone	60
Peso lordo del cartone	5.121 kg	Sacchetti / cartone	10

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	0.450 kg	Unità / sacchetto	6
--------------------------	----------	-------------------	---

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 CHOCOLAT 75g - boter - klaar om te bakken diepgevroren - 10 zakken van 6 stuks - BRIDOR



Productcode	31942	Merk	BRIDOR
EAN code (karton)	03419280016422	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 70
EAN code (zakje)	03419280013872	Gefabriceerd in	Frankrijk

Het beste uit de Franse bakkerstraditie voor professionals in hotel- en restaurantwezen.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct:

Lengte:	10.0 cm ± 1.0 cm
Breedte:	6.5 cm ± 1.5 cm
Hoogte:	3.5 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

Gebakken product:

Gemiddeld gewicht:	66g (als indicatie)
Lengte:	12.5 cm ± 1.5 cm
Breedte:	9.0 cm ± 1.5 cm
Hoogte:	5.0 cm ± 1.0 cm

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, **BOTER** 21%, water, chocolade 9.3% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, emulgator (**SOJALECITHINE**), natuurlijk vanille-aroma), gist, suiker, **EIEREN**, zout, **TARWEGLUTEN**, enzymen (amylases, hemicellulases), meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: soja, eieren, melkproducten, gluten.

Kan bevatten: sporen van noten.

Enzymen zijn technische hulpstoffen en mogen niet worden gedeclareerd in gebakken producten.

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

Voedingswaarden per 100g	diepvriesproduct	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1573 / 376	18.8 %	1786 / 427	21.4 %
Vetten (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Koolhydraten (g)	41	15.8 %	46	17.7 %
waarvan suikers (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Vezels (g)	2.7	10.8 %	3.0	12.0 %
Eiwitten (g)	6.7	13.4 %	7.6	15.2 %
Zout (g)	0.92	15.3 %	1.00	16.7 %

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

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100 000 kve/g	< 1 000 000 kve/g	ISO 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
Listeria monocytogenes	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/3-09/00
Schimmels	< 1 000 kve/g	< 10 000 kve/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE GEGEVENS

PAIN CHOCOLAT 75g - boter - klaar om te bakken diepgevroren - 10 zakken van 6 stuks - BRIDOR



CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN




Datum van minimale houdbaarheid: 365 dagen (12 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.
Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

EEN ONTDOOID DIEPVRIESPRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Opslagomstandigheden:

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

BAKINSTRUCTIES

 600 x 400 mm	Opstelling op plaat (600 x 400)	12 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	175-180°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 18 min op 180°C , met open deur

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

Vind alle tips van chefs op www.bridordefrance.tv

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	56
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	252.000 kg / 315 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	1.86 m	Lagen / laadbord	7

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Nettogewicht van een karton	4.500 kg	Stuks / karton	60
Brutogewicht van een karton	5.121 kg	Zakjes / karton	10

Zakje

Nettogewicht van een zakje	0.450 kg	Stuks / zakje	6
----------------------------	----------	---------------	---

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