



FICHE TECHNIQUE

PAVÉ AU SEIGLE 330G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

Code article **35030**
Code EAN (carton) **03419280029484**
Code EAN (sachet)

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

Des pains de caractère, travaillés spécifiquement pour proposer une expérience inspirée de l'univers artisanal.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 22.0 cm ± 2.5 cm
Largeur : 9.0 cm ± 1.5 cm
Hauteur : 5.5 cm ± 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 318g (à titre informatif)
Longueur : 21.5 cm ± 2.5 cm
Largeur : 8.5 cm ± 1.5 cm
Hauteur : 5.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, farine de SEIGLE 15%, sel, levure, GLUTEN de blé, farine d'ORGE maltée, farine de BLE maltée.

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)	982 / 232	11.6 %	1006 / 237	11.9 %
Matières grasses (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.5 %	0.1	0.5 %
Glucides (g)	47	18.1 %	48	18.5 %
dont sucres (g)	1.0	1.1 %	1.0	1.1 %
Fibres alimentaires (g)	4.8	19.2 %	5.0	20.0 %
Protéines (g)	7.2	14.4 %	7.5	15.0 %
Sel (g)	1.30	21.7 %	1.40	23.3 %

*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



PAVÉ AU SEIGLE 330G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

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 DECONGELÉ.**
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 16-18 min à 190-200°C, four 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	274.560 kg / 338 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	8.580 kg	Pièces / carton	26
Poids brut d'un carton	9.687 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	8.580 kg	Pièces / sachet	26
-----------------------	----------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	<input type="radio"/>	(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 RYE LOAF 330G BRIDOR THE GOURMET

Product code **35030**
 EAN code (case) **03419280029484**
 EAN code (bag)

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

Characterful breads, specifically worked to offer an experience inspired by the artisanal universe.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 22.0 cm ± 2.5 cm
 Width: 9.0 cm ± 1.5 cm
 Height: 5.5 cm ± 1.0 cm

Baked product: Average weight: 318g (indicative information)
 Length: 21.5 cm ± 2.5 cm
 Width: 8.5 cm ± 1.5 cm
 Height: 5.5 cm ± 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **RYE flour 15%**, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, malted **BARLEY flour**, 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)	982 / 232	11.6 %	1006 / 237	11.9 %
Fat (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
of which saturates (g)	0.1	0.5 %	0.1	0.5 %
Carbohydrate (g)	47	18.1 %	48	18.5 %
of which sugars (g)	1.0	1.1 %	1.0	1.1 %
Fibre (g)	4.8	19.2 %	5.0	20.0 %
Protein (g)	7.2	14.4 %	7.5	15.0 %
Salt (g)	1.30	21.7 %	1.40	23.3 %

* 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 RYE LOAF 330G BRIDOR THE GOURMET

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 16-18 min at 190-200°C, 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	274.560 kg / 338 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	8.580 kg	Pieces / case	26
Gross weight of case	9.687 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	8.580 kg	Pieces / bag	26
-------------------	----------	--------------	----

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 ROGGEN 330G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR DIE FEINSCHMECKER

Produktcode	35030	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	03419280029484	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Brote mit kräftigem Geschmack, die speziell verarbeitet werden, um ein handwerklich inspiriertes Geschmackserlebnis zu bieten.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 22.0 cm ± 2.5 cm
Breite: 9.0 cm ± 1.5 cm
Höhe: 5.5 cm ± 1.0 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 318g (zur Information)
Länge: 21.5 cm ± 2.5 cm
Breite: 8.5 cm ± 1.5 cm
Höhe: 5.5 cm ± 1.0 cm



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **ROGGENMEHL** 15%, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **GERSTENMALZMEHL**, 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 Vegetarier geeignet: J	Halal zertifiziert: N	

Nährwerte je 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebäckenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	982 / 232	11.6 %	1006 / 237	11.9 %
Fett (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.1	0.5 %	0.1	0.5 %
Kohlenhydrate (g)	47	18.1 %	48	18.5 %
davon Zucker (g)	1.0	1.1 %	1.0	1.1 %
Ballaststoffe (g)	4.8	19.2 %	5.0	20.0 %
Eiweiß (g)	7.2	14.4 %	7.5	15.0 %
Salz (g)	1.30	21.7 %	1.40	23.3 %

* 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 ROGGEN 330G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR DIE FEINSCHMECKER

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

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. 16-18 Min bei 190-200°C, geschlossener 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	274.560 kg / 338 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	8.580 kg	Stück / Karton	26
Bruttogewicht eines Kartons	9.687 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	8.580 kg	Stück / Beutel	26
----------------------------	----------	----------------	----

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

PAVÉ DE CENTENO 330G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR LOS GOURMETS

Código del producto	35030	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280029484	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 30
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Panes con carácter, trabajados específicamente para ofrecer una experiencia inspirada en la artesanía.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado:	Largura:	22.0 cm ± 2.5 cm
	Largo:	9.0 cm ± 1.5 cm
	Altura:	5.5 cm ± 1.0 cm

Producto cocido:	Peso medio:	318g (a título indicativo)
	Largura:	21.5 cm ± 2.5 cm
	Largo:	8.5 cm ± 1.5 cm
	Altura:	5.5 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **harina de CENTENO 15%**, sal, levadura, **GLUTEN de trigo**, **harina de CEBADA malteada**, **harina de TRIGO malteado**.

Contiene: gluten.

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

Sin transgénicos	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)	982 / 232	11.6 %	1006 / 237	11.9 %
Grasas (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
de las cuales saturadas (g)	0.1	0.5 %	0.1	0.5 %
Hidratos de carbono (g)	47	18.1 %	48	18.5 %
de los cuales azúcares (g)	1.0	1.1 %	1.0	1.1 %
Fibra alimentaria (g)	4.8	19.2 %	5.0	20.0 %
Proteínas (g)	7.2	14.4 %	7.5	15.0 %
Sal (g)	1.30	21.7 %	1.40	23.3 %

* 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



PAVÉ DE CENTENO 330G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR LOS GOURMETS

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
	Pre calentamiento del horno	230°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 16-18 min a 190-200°C, con el techo cerrado

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	32
Peso neto / Peso bruto del palet	274.560 kg / 338 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	8.580 kg	Unidades / caja	26
Peso bruto del caja	9.687 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	8.580 kg	Unidades / bolsa	26
-----------------------	----------	------------------	----

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

PAVÉ DE CENTEIO 330G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR OS COURMETS

Código do produto **35030**
Código EAN (caixa) **03419280029484**
Código EAN (saco)

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

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto congelado: Comprimento: 22.0 cm ± 2.5 cm
Largura: 9.0 cm ± 1.5 cm
Altura: 5.5 cm ± 1.0 cm

Produto cozido: Peso médio: 318g (a título indicativo)
Comprimento: 21.5 cm ± 2.5 cm
Largura: 8.5 cm ± 1.5 cm
Altura: 5.5 cm ± 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de TRIGO, água, farinha de CENTEIO 15%, sal, levedura, GLÚTEN de trigo, farinha de CEVADA com malte, farinha de TRIGO malteado.

Contém: glúten.

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

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	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	982 / 232	11.6 %	1006 / 237	11.9 %
Lípidos (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
dos quais saturados (g)	0.1	0.5 %	0.1	0.5 %
Hidratos de carbono (g)	47	18.1 %	48	18.5 %
dos quais açúcares (g)	1.0	1.1 %	1.0	1.1 %
Fibra (g)	4.8	19.2 %	5.0	20.0 %
Proteínas (g)	7.2	14.4 %	7.5	15.0 %
Sal (g)	1.30	21.7 %	1.40	23.3 %

* 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





PAVÉ DE CENTEIO 330G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR OS COURMETS

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 16-18 min em 190-200°C, 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	274.560 kg / 338 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	8.580 kg	Unidades / caixas	26
Peso bruto da caixa	9.687 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	8.580 kg	Unidades / saco	26
----------------------	----------	-----------------	----

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

PAVÉ ALLA SEGALE 330G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR I GOURMET

Codice prodotto **35030**
Codice EAN (cartone) **03419280029484**
Codice EAN (sacchetto)

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

Gamma di pani dal carattere deciso, lavorati appositamente per proporre un'esperienza ispirata alla tradizione artigianale.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto congelato: Lunghezza: 22.0 cm ± 2.5 cm
Larghezza: 9.0 cm ± 1.5 cm
Altezza: 5.5 cm ± 1.0 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 318g (a titolo indicativo)
Lunghezza: 21.5 cm ± 2.5 cm
Larghezza: 8.5 cm ± 1.5 cm
Altezza: 5.5 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, **farina di SEGALE** 15%, sale, lievito naturale, **GLUTINE di frumento**, **farina d'ORZO con aggiunta di malto**, **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)	982 / 232	11.6 %	1006 / 237	11.9 %
Grassi (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	0.5 %	0.1	0.5 %
Carboidrati (g)	47	18.1 %	48	18.5 %
di cui zuccheri (g)	1.0	1.1 %	1.0	1.1 %
Fibre (g)	4.8	19.2 %	5.0	20.0 %
Proteine (g)	7.2	14.4 %	7.5	15.0 %
Sale (g)	1.30	21.7 %	1.40	23.3 %

* 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



SCHEDE TECNICHE

PAVÉ ALLA SEGALE 330G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR I GOURMET



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

	Scongelamento	circa 0-10 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	230°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 16-18 min a 190-200°C, 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	274.560 kg / 338 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	8.580 kg	Unità / cartone	26
Peso lordo del cartone	9.687 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	8.580 kg	Unità / sacchetto	26
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	S	(S = si / 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 ROGGE 330G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR LES GOURMETS

Productcode **35030**
EAN code (karton) **03419280029484**
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**
Douanenomenclatuur-nummer **1905 90 30**
Gefabriceerd in **Frankrijk**

Broden met karakter, speciaal gemaakt voor een unieke beleving van de ambachtelijke smaak.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Bevroren product: Lengte: 22.0 cm ± 2.5 cm
Breedte: 9.0 cm ± 1.5 cm
Hoogte: 5.5 cm ± 1.0 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 318g (als indicatie)
Lengte: 21.5 cm ± 2.5 cm
Breedte: 8.5 cm ± 1.5 cm
Hoogte: 5.5 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, **ROGGEMEEL 15%**, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, bloem van gemouten **GERST**, meel van gemoute **TARWE**.

Bevat: gluten.

Kan bevatten: sporen van noten, sporen van sesam.

Zonder ggo's
Geen doorstraling

Geschikt voor veganisten: J
Geschikt voor vegetariërs: J

Kosher gecertificeerd: N
Halal gecertificeerd: N

(J = ja / N = neen)

Voedingswaarden per 100g	bevroren product	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	982 / 232	11.6 %	1006 / 237	11.9 %
Vetten (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.1	0.5 %	0.1	0.5 %
Koolhydraten (g)	47	18.1 %	48	18.5 %
waarvan suikers (g)	1.0	1.1 %	1.0	1.1 %
Vezels (g)	4.8	19.2 %	5.0	20.0 %
Eiwitten (g)	7.2	14.4 %	7.5	15.0 %
Zout (g)	1.30	21.7 %	1.40	23.3 %

* 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 ROGGE 330G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR LES GOURMETS

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

	Ontdooien	ongeveer 0-10 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	230°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 16-18 min op 190-200°C, met gesloten deur

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	274.560 kg / 338 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	8.580 kg	Stuks / karton	26
Brutogewicht van een karton	9.687 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	8.580 kg	Stuks / zakje	26
----------------------------	----------	---------------	----

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