



FICHE TECHNIQUE

TORSADE PIZZA 90G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SNACKS SALÉS

Code article	38239	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280053977	N° nomenclature douanière	1905 90 80
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

De délicieux snacks salés, aux garnitures généreuses et variées, pour répondre au marché en plein essor du snacking.

Une garniture fondante composée de tomates, d'emmental, de champignons et d'olives noires, et un topping de graines de lin brun pour une torsade croustillante !

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé :

Longueur :	20.0 cm ± 2.0 cm
Largeur :	4.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur :	2.5 cm ± 1.0 cm

Produit cuit :

Poids moyen :	76g
Longueur :	20.5 cm ± 2.0 cm
Largeur :	5.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur :	2.5 cm ± 1.0 cm

(à titre indicatif)



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, BEURRE fin 12%, tomates 7%, EMMENTAL râpé 7% (LAIT, sel, FERMENTS LACTIQUES), sucre, levure, Finition 3% (graines de lin brun, olives noires 3%, champignons 3%, purée de tomate double concentrée, OEUFS, LACTOSERUM en poudre, amidon modifié, sel, GLUTEN de blé, basilic, huile de tournesol, poudre de LAIT écrémé, huile végétale non hydrogénée (coco), épaississant (alginate de sodium), jaune d'OEUF en poudre, stabilisants (diphosphate tétrasodique, gluconate ferreux), oignon, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), acidifiant (acide citrique), antioxydant (acide ascorbique), ail.

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

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

Les enzymes dans le produit cuit sont dénaturées et sont considérées comme auxiliaires technologiques ; ainsi elles ne sont plus à déclarer dans la liste des ingrédients (en application des règlements UE 1332/2008 et 1169/2011).

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1252 / 299	15.0 %	1437 / 343	17.2 %
Matières grasses (g)	15.0	21.4 %	17.0	24.3 %
dont acides gras saturés (g)	8.5	42.5 %	10.0	50.0 %
Glucides (g)	32	12.3 %	37	14.2 %
dont sucres (g)	6.6	7.3 %	7.8	8.7 %
Fibres alimentaires (g)	2.7	10.8 %	3.2	12.8 %
Protéines (g)	7.7	15.4 %	9.0	18.0 %
Sel (g)	0.78	13.0 %	0.91	15.2 %

*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



TORSADE PIZZA 90G BEURRE FIN PRÊT À CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES SNACKS SALÉS




STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 270 jours (9 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 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

 Mise sur plaque (600 x 400)	10 unités par plaque
 Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
 Préchauffage du four	190°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 16-17 min à 165-170°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	64
Poids net / Poids brut d'une palette	403.200 kg / 459 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.10 m	Couches / palette	8

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Poids net d'un carton	6.300 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	6.737 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	3.150 kg	Pièces / sachet	35
-----------------------	----------	-----------------	----

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

FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER PIZZA TWIST 90G BRIDOR LES SNACKS SALÉS

Product code **38239**
EAN code (case) **03419280053977**
EAN code (bag)

Brand **BRIDOR**
Customs declaration number **1905 90 80**
Manufactured in **France**

Delicious savoury snacks with generous and varied fillings to respond to demands within the booming snack market.

A soft filling made of tomatoes, Emmental, mushrooms and black olives and a brown flax topping for a crunchy twist!

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 20.0 cm ± 2.0 cm
Width: 4.5 cm ± 1.0 cm
Height: 2.5 cm ± 1.0 cm

Baked product: Average weight: 76g
(indicative information) Length: 20.5 cm ± 2.0 cm
Width: 5.5 cm ± 1.0 cm
Height: 2.5 cm ± 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **BUTTER** 12%, tomatoes 7%, Grated emmental **CHEESE** 7% (**MILK**, salt, **LACTIC STARTERS**), sugar, yeast, Finish 3% (brown flax seeds), black olives 3%, mushrooms 3%, double concentrated tomato puree, **EGGS**, **powdered WHEY**, potato modified starch, salt, **wheat GLUTEN**, basil, sunflower oil, **dried skimmed MILK**, non-hydrogenated vegetable oil (coco), thickener (sodium alginate), **hen's EGG yolk powder**, stabilizers (tetrasodium diphosphate, ferrous gluconate), onion, flour treatment agents (alpha-amylases, hemicellulases), E300, acid (citric acid), antioxidant (ascorbic acid), garlic.

Contains: eggs, gluten, dairy products.

May contain: traces of nuts, traces of sesame seeds, traces of soya.

Enzymes in the baked product are denatured and are considered as processing aids ; so they shall not be required to be included in the list of ingredients (in application with regulations EU 1332/2008 and 1169/2011).

GMO: without Suitable for vegans: N 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)	1252 / 299	15.0 %	1437 / 343	17.2 %
Fat (g)	15.0	21.4 %	17.0	24.3 %
of which saturates (g)	8.5	42.5 %	10.0	50.0 %
Carbohydrate (g)	32	12.3 %	37	14.2 %
of which sugars (g)	6.6	7.3 %	7.8	8.7 %
Fibre (g)	2.7	10.8 %	3.2	12.8 %
Protein (g)	7.7	15.4 %	9.0	18.0 %
Salt (g)	0.78	13.0 %	0.91	15.2 %

* 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

FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER PIZZA TWIST 90G BRIDOR LES SNACKS SALÉS

STORAGE AND SHELF LIFE





Date of minimum durability: 270 days (9 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

 Tray arrangement (600 x 400)	10 items on a tray
 Defrosting	approximately 30-45 min at room temperature
 Preheating oven	190°C
 Baking (in ventilated oven)	approximately 16-17 min at 165-170°C, open 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	64
Net weight / Gross weight of pallet	403.200 kg / 459 kg	Cases / layer	8
Total height	2.10 m	Layers/ pallet	8

Case

External dimensions (L x W x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Net weight of case	6.300 kg	Pieces / case	70
Gross weight of case	6.737 kg	Bags / case	2

Bag

Net weight of bag	3.150 kg	Pieces / bag	35
-------------------	----------	--------------	----

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

SCHLEIFE PIZZA 90G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES SNACKS SALÉS

Produktcode	38239	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	03419280053977	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 80
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Herzhafte snacks, mit grosszügigem und abwechslungsreichem belag, um der nachfrage des schnell wachsenden snack-markts gerecht zu werden.

Eine zartschmelzende Füllung aus Tomaten, Emmentaler, Champignons und schwarzen Oliven und ein Topping aus braunem Leinsamen für eine knusprige Schleife!

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Tiefkühlprodukt:

Länge:	20.0 cm ± 2.0 cm
Breite:	4.5 cm ± 1.0 cm
Höhe:	2.5 cm ± 1.0 cm



Servivorschlag

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 76g

(zur Information)

Länge:	20.5 cm ± 2.0 cm
Breite:	5.5 cm ± 1.0 cm
Höhe:	2.5 cm ± 1.0 cm

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **BUTTER** 12%, Tomaten 7%, Gerieben **EMMENTALER** 7% (**MILCH**, Salz, **MILCHSÄUREBAKTERIEN**), Zucker, Hefe, Dekor 3% (Samen aus gemeiner Lein), schwarze Oliven 3%, Pilze 3%, Tomatenmark doppelt konzentriert, **EIER**, **MOLKENPULVER**, modifizierte Stärke, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Basilikum, Sonnenblumenöl, **MAGERMILCHPULVER**, Pflanzliches Öl, Verdickungsmittel (Natriumalginat), **EIGELBPULVER**, Stabilisatoren (Tetranatriumdiphosphat, Eisen-II-gluconat), Zwiebel, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), Säuerungsmittel (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Knoblauch.

Enthält: Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesamsamen.

Enzyme in dem gebackem Produkt sind denaturiert und gelten als Verarbeitungshilfsstoffe ; dann brauchen sie nicht mehr im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden (in Anwendung der Vorschriften EU 1332/2008 and 1169/2011).

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1252 / 299	15.0 %	1437 / 343	17.2 %
Fett (g)	15.0	21.4 %	17.0	24.3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8.5	42.5 %	10.0	50.0 %
Kohlenhydrate (g)	32	12.3 %	37	14.2 %
davon Zucker (g)	6.6	7.3 %	7.8	8.7 %
Ballaststoffe (g)	2.7	10.8 %	3.2	12.8 %
Eiweiß (g)	7.7	15.4 %	9.0	18.0 %
Salz (g)	0.78	13.0 %	0.91	15.2 %

* 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




SCHLEIFE PIZZA 90G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES SNACKS SALÉS

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 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)	10 Stücke pro Backblech
 Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
 Ofen vorheizen	190°C
Backen (mit Umluft)	Ca. 16-17 Min bei 165-170°C, geöffneter 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	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	403.200 kg / 459 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.10 m	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m ³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	6.300 kg	Stück / Karton	70
Bruttogewicht eines Kartons	6.737 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3.150 kg	Stück / Beutel	35
----------------------------	----------	----------------	----

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

TRENZA PIZZA 90G MANTEQUILLA FINA PREFERMENTADO Y ULTRACONGELADO BRIDOR LES SNACKS SALÉS

Código del producto	38239	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280053977	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 80
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Deliciosos snacks salados con rellenos generosos y variados, para adaptarse al mercado del snacking en pleno auge.

Un relleno fundente formado de tomates, emmental, champiñones y aceitunas negras, y una cubierta de semillas de lino marrón para una trenza crujiente.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto ultracongelado:	Largura:	20.0 cm ± 2.0 cm
	Largo:	4.5 cm ± 1.0 cm
	Altura:	2.5 cm ± 1.0 cm

Producto cocido: <i>(a título indicativo)</i>	Peso medio:	76g
	Largura:	20.5 cm ± 2.0 cm
	Largo:	5.5 cm ± 1.0 cm
	Altura:	2.5 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **MANTEQUILLA** 12%, tomates 7%, **EMMENTAL** rallado 7% (**LECHE**, sal, **FERMENTOS LÁCTEOS**), azúcar, levadura, Decoración 3% (granos de linaza morena), aceitunas negras 3%, setas 3%, puré de tomate doble concentrado, **HUEVOS**, **SUERO LÁCTEO en polvo**, almidón modificado, sal, **GLUTEN de trigo**, albahaca, aceite de girasol, **LECHE desnatada en polvo**, aceite vegetal no hydrogenada (coco), espesante (alginato sódico), **yema de HUEVO en polvo**, estabilizadores (difosfato tetrasódico, gluconato ferroso), cebolla, agente de tratamiento de la harina (alfa-amilasas, hemicelulasas, ácido ascórbico), acidulante (ácido cítrico), antioxidante (ácido ascórbico), ajo.

Contiene: huevos, productos lácteos, gluten.

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

Las enzimas en el producto cocido son desnaturalizadas y son consideradas como auxiliares tecnológicos ; entonces ya no serán declarados en la lista de ingredientes (en aplicación de los reglamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).

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

Valores nutricionales por 100g	producto ultracongelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1252 / 299	15.0 %	1437 / 343	17.2 %
Grasas (g)	15.0	21.4 %	17.0	24.3 %
de las cuales saturadas (g)	8.5	42.5 %	10.0	50.0 %
Hidratos de carbono (g)	32	12.3 %	37	14.2 %
de los cuales azúcares (g)	6.6	7.3 %	7.8	8.7 %
Fibra alimentaria (g)	2.7	10.8 %	3.2	12.8 %
Proteínas (g)	7.7	15.4 %	9.0	18.0 %
Sal (g)	0.78	13.0 %	0.91	15.2 %

* 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



TRENZA PIZZA 90G MANTEQUILLA FINA PREFERMENTADO Y ULTRACONGELADO BRIDOR LES SNACKS SALÉS

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN




Fecha de duración mínima: 270 días (9 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)	10 unidades por placa
 Descongelación	aproximadamente 30-45 min a temperatura ambiente
 Precalentamiento del horno	190°C
Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 16-17 min a 165-170°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	64
Peso neto / Peso bruto del palet	403.200 kg / 459 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2.10 m	Estratos / palet	8

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m ³)	0.029
Peso neto del caja	6.300 kg	Unidades / caja	70
Peso bruto del caja	6.737 kg	Bolsas / caja	2

Bolsa

Peso neto de la bolsa	3.150 kg	Unidades / bolsa	35
-----------------------	----------	------------------	----

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

TRANÇA DE PIZZA 90G MANTEIGA FINA PRONTO-A-COZINHAR ULTRACONGELADO BRIDOR LES SNACKS SALÉS

Código do produto **38239**
Código EAN (caixa) **03419280053977**
Código EAN (saco)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduaneira **1905 90 80**
Local de produção **França**

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado: Comprimento: 20.0 cm ± 2.0 cm
Largura: 4.5 cm ± 1.0 cm
Altura: 2.5 cm ± 1.0 cm

Produto cozido: Peso médio: 76g
(a título indicativo) Comprimento: 20.5 cm ± 2.0 cm
Largura: 5.5 cm ± 1.0 cm
Altura: 2.5 cm ± 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de TRIGO, água, MANTEIGA 12%, tomates 7%, EMMENTAL 7% (LEITE, sal, LEVADURAS LÁCTEAS), açúcar, levedura, Ornamento 3% (sementes de linho escuro), azeitonas pretas 3%, cogumelos 3%, purê de duplo concentrado de tomate, OVOS, SORO DE LEITE, amido modificado, sal, GLÚTEN de trigo, manjericao, óleo de girassol, LEITE em pó magro, óleo vegetal não hidrogenado (coco), espessante (alginato de sódio), gema de OVO em pó, estabilizadores (E450iii (difosfato tetrassódico), gluconato ferroso), cebola, agente de tratamento da farinha (alfa-amilases, hemicelulases, ácido ascórbico), acidificante (ácido cítrico), antioxidante (ácido ascórbico), alho.

Contém: ovos, produtos lácteos, glúten.

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

As enzimas são desnaturadas e são consideradas como auxiliares tecnológicos; então eles não devem mais ser declarados na lista de ingredientes (em aplicação dos regulamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).

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

Valores nutricionais por 100g	produto ultracongelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1252 / 299	15.0 %	1437 / 343	17.2 %
Lípidos (g)	15.0	21.4 %	17.0	24.3 %
dos quais saturados (g)	8.5	42.5 %	10.0	50.0 %
Hidratos de carbono (g)	32	12.3 %	37	14.2 %
dos quais açúcares (g)	6.6	7.3 %	7.8	8.7 %
Fibra (g)	2.7	10.8 %	3.2	12.8 %
Proteínas (g)	7.7	15.4 %	9.0	18.0 %
Sal (g)	0.78	13.0 %	0.91	15.2 %

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

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila total	< 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






TRANÇA DE PIZZA 90G MANTEIGA FINA PRONTO-A-COZINHAR ULTRACONGELADO BRIDOR LES SNACKS SALÉS

ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 270 dias (9 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)	10 unidades por tabuleiro
 Descongelação	aproximadamente 30-45 min em temperatura ambiente
 Pré-aquecimento do forno	190°C
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 16-17 min em 165-170°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	64
Peso líquido / Peso bruto da palete	403.200 kg / 459 kg	Caixas / camada	8
Altura	2.10 m	Camadas / palete	8

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Peso líquido da caixa	6.300 kg	Unidades / caixas	70
Peso bruto da caixa	6.737 kg	Sacos / cartão	2

Saco

Peso líquido do saco	3.150 kg	Unidades / saco	35
----------------------	----------	-----------------	----

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

TRECCIA ALLA PIZZA 90G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES SNACKS SALÉS

Codice prodotto	38239	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	03419280053977	Codice doganale	1905 90 80
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Deliziosi snack salati con farciture abbondanti e disponibili in vari gusti per rispondere alle esigenze del mercato degli snack, oggi in piena espansione.

Una treccia croccante, con una morbida farcitura a base di pomodori, emmental, funghi e olive nere, e un topping di semi di lino bruno.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto surgelato: Lunghezza: 20.0 cm ± 2.0 cm
Larghezza: 4.5 cm ± 1.0 cm
Altezza: 2.5 cm ± 1.0 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 76g
(a titolo indicativo) Lunghezza: 20.5 cm ± 2.0 cm
Larghezza: 5.5 cm ± 1.0 cm
Altezza: 2.5 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, **BURRO** 12%, pomodori 7%, **EMMENTAL** grattugiato 7% (**LATTE**, sale, **FERMENTI LATTICI**), zucchero, lievito, Decorazione 3% (semi di lino marrone), olive nere 3%, funghi 3%, passato doppio concentrato di pomodori, **UOVA**, **SIERO DI LATTE in polvere**, amido modificato, sale, **GLUTINE di grano**, basilico, olio di girasole, **LATTE scremato in polvere**, olio vegetale non idrogenato (cocco), addensante (alginato di sodio), **tuorlo d'UOVO in polvere**, stabilizzanti (E450iii (difosfato tetrasodico), gluconato ferroso), cipolla, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico), acidificante (acido citrico), antiossidante (acido ascorbico), aglio.

Contiene: uova, prodotti a base di latte, glutine.

Può contenere: tracce di soia, tracce di frutta a guscio, tracce di semi di sesamo.

Gli enzimi sono denaturati e sono considerati come coadiuvanti tecnologici ; quindi non devono più essere dichiarati nella lista degli ingredienti (ai sensi dei regolamenti UE 1332/2008 and 1169/2011).

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

Valori nutrizionali per 100g	prodotto surgelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1252 / 299	15.0 %	1437 / 343	17.2 %
Grassi (g)	15.0	21.4 %	17.0	24.3 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8.5	42.5 %	10.0	50.0 %
Carboidrati (g)	32	12.3 %	37	14.2 %
di cui zuccheri (g)	6.6	7.3 %	7.8	8.7 %
Fibre (g)	2.7	10.8 %	3.2	12.8 %
Proteine (g)	7.7	15.4 %	9.0	18.0 %
Sale (g)	0.78	13.0 %	0.91	15.2 %

* 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



SCHEMA TECNICA




TRECCIA ALLA PIZZA 90G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES SNACKS SALÉS

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 270 giorni (9 mesi) a partire dalla data di surgelazione indicata sull' imballaggio.
Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utilizzo. **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

 600 x 400 mm	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	10 unità per teglia
	Scongellamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 16-17 min a 165-170°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	64
Peso netto / Peso lordo della pedana	403.200 kg / 459 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2.10 m	Strati / pedana	8

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Peso netto del cartone	6.300 kg	Unità / cartone	70
Peso lordo del cartone	6.737 kg	Sacchetti / cartone	2

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	3.150 kg	Unità / sacchetto	35
--------------------------	----------	-------------------	----

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

TWIST PIZZA 90G ROOMBOTER KLAAR OM TE BAKKEN DIEPGEVROREN BRIDOR LES SNACKS SALÉS

Productcode **38239**
EAN code (karton) **03419280053977**
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**
Douanenomenclatuur-nummer **1905 90 80**
Gefabriceerd in **Frankrijk**

Heerlijke hartige snacks, met royale en gevarieerde garnituren, om de snel groeiende markt op het gebied van snacks te bedienen.

Een smeuïge garnering van tomaten, emmentaler kaas, champignons en zwarte olijven, met een topping van bruin lijnzaad voor een knapperige twist!

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct: Lengte: 20.0 cm ± 2.0 cm
Breedte: 4.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 2.5 cm ± 1.0 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 76g
(als indicatie) Lengte: 20.5 cm ± 2.0 cm
Breedte: 5.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 2.5 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, **BOTER** 12%, tomaten 7%, Geraspte **EMMENTAL** 7% (**MELK**, zout, **MELKFERMENTEN**), suiker, gist, Achtergrond 3% (zaadjes van bruin vlas), zwarte olijven 3%, paddestoelen 3%, dubbel geconcentreerde tomatenpuree, **EIEREN**, **WEIPOEDER**, gemodificeerd zetmeel, zout, **TARWEGLUTEN**, basilicum, zonnebloemolie, **magere MELKPOEDER**, niet-geharde plantaardige olie (koko), verdikkingsmiddel (natriumalginaat), **EIGEEL in poedervorm**, stabilisatoren (E450iii (tetranatriumdifosfaat), ijzer(II)gluconaat), ui, meelverbeteraar (alfa-amylasen, hemicellulases, ascorbinezuur), voedingszuur (citroenzuur), antioxidant (ascorbinezuur), knoflook.

Bevat: eieren, melkproducten, gluten.

Kan bevatten: sporen van soja, sporen van noten, sporen van sesamzaden.

Enzymen zijn gedenatureerd en worden beschouwd als technische hulpstoffen; ze hoeven dus niet langer in de lijst van ingrediënten te worden opgenomen (krachtens de Reglementen EU 1332/2008 and 1169/2011).

Zonder ggo's
Geen doorstraling

Geschikt voor veganisten: N
Geschikt voor vegetariërs: J

Kosher gecertificeerd: N
Halal gecertificeerd: N

(J = ja / N = neen)

Voedingswaarden per 100g	diepvriesproduct	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1252 / 299	15.0 %	1437 / 343	17.2 %
Vetten (g)	15.0	21.4 %	17.0	24.3 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	8.5	42.5 %	10.0	50.0 %
Koolhydraten (g)	32	12.3 %	37	14.2 %
waarvan suikers (g)	6.6	7.3 %	7.8	8.7 %
Vezels (g)	2.7	10.8 %	3.2	12.8 %
Eiwitten (g)	7.7	15.4 %	9.0	18.0 %
Zout (g)	0.78	13.0 %	0.91	15.2 %

* 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

TWIST PIZZA 90G ROOMBOTER KLAAR OM TE BAKKEN DIEPGEVROREN BRIDOR LES SNACKS SALÉS

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 270 dagen (9 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

 600 x 400 mm	Opstelling op plaat (600 x 400)	10 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 30-45 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	190°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 16-17 min op 165-170°C, met open dampkleppen

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	64
Nettogewicht / Bruto-gewicht van een laadbord	403.200 kg / 459 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2.10 m	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volume (m ³)	0.029
Nettogewicht van een karton	6.300 kg	Stuks / karton	70
Bruto-gewicht van een karton	6.737 kg	Zakjes / karton	2

Zakje

Nettogewicht van een zakje	3.150 kg	Stuks / zakje	35
----------------------------	----------	---------------	----

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