



Version n°4

FICHE TECHNIQUE
**PAIN AUX RAISINS 130g -
 cru surgelé - ECLAT DU TERROIR**

Code article : **32569**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280017467**

code EAN (sachet) :

code EAN (à l'unité) :

N°déclaration sanitaire : **35-327-02**N°nomenclature douanière : **1905 90 90**

Fabriqué en France

Code article du client :

code EAN client (carton) :

code EAN client (sachet) :

code EAN client (à l'unité) :

code fabricant : **FAB 538 SG**

Pour les produits bio, n°de licence Ecocert :

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé



Longueur : 7.5 cm ± 1.5 cm

Largeur : 5.5 cm ± 1.5 cm

Hauteur : 3.5 cm ± 0.8 cm

Produit cuit

A titre indicatif :

Poids moyen : 114g

Longueur : 14.0 cm

Largeur : 12.5 cm

Hauteur : 3.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
Pâte 65,4% (farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 30%, eau, OEUFS , levure, sucre, LAIT écrémé en poudre , sel, GLUTEN de blé , émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), agent de traitement de la farine (E300), enzymes (hémicellulases, amylases)), Crème pâtissière 26,7% (eau, sucre, amidon modifié, OEUFS, LACTOSERUM en poudre, LAIT écrémé en poudre , stabilisants (E263, E450iii, E339ii), poudre de vanille, colorant (E160a11), arôme), Raisins secs 7,9% Contient : gluten, oeufs, produits laitiers. Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque. Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui OGM : néant Ionisation : néant	Energie : 1 330 kJ / 320 kcal Matières grasses : 17,300 g dont : acides gras saturés : 10,900 g Glucides : 34,600 g dont : sucres : 12,900 g Protéines : 6,100 g Fibres : 1,400 g Sel : 0,620 g	15,879 % 24,757 % 54,356 % 13,309 % 14,362 % 12,196 % 5,506 % 10,349 %

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylocoque doré	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Version n°4

FICHE TECHNIQUE
**PAIN AUX RAISINS 130g -
cru surgelé - ECLAT DU TERROIR**

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 9 mois (270 jours) 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.

Conservation pour un usage ménager :

- * 24h au réfrigérateur
- ** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- *** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

Mise sur plaque (600 x 400)	8 unités par plaque
Fermentation	2h - 2h15 à 28°C, humidité 80%
Repos	10 min
Dorage	Dorer à l'œuf entier.
Cuisson (en four ventilé)	environ 18-20 min à 175°C
Finition	glacer au sirop à 30 et repasser 1 à 2 minutes au four

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

CONDITIONNEMENT

Format carton externe (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume du carton (m ³)	0.029
Poids net d'un carton	11.700 kg	Pièces / carton	90
Poids brut d'un carton	12.283 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	813.952 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	8
Type de palette	Europe	Hauteur totale	2.102 m

Sachets :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	30
Poids net d'un sachet	3.900 kg	Sachets / carton	3

CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine

Courriel de France métropolitaine : commercialfrance@le-duff.com

Courriel de l'international et DOM-TOM : exportsales@le-duff.com



TECHNICAL SPECIFICATIONS
RAISIN SWIRL 130g -
raw frozen - ECLAT DU TERROIR

Version number : 4

Product code : **32569**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280017467**

EAN code (bag) :

EAN code (unit) :

Health declaration number : **35-327-02**

Customs declaration number : **1905 90 90**

For the organic products, Ecocert licence number :

Made in France

Customer product code :

Customer EAN code (case) :

Customer EAN code (bag) :

Customer EAN code (unit) :

Manufacturer code : **FAB 538 SG**

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product



Length : 7.5 cm ± 1.5 cm

Width : 5.5 cm ± 1.5 cm

Height : 3.5 cm ± 0.8 cm

Baked product

Indicative informations :

Average weight : 114g

Length : 14.0 cm

Width : 12.5 cm

Height : 3.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
Dough 65,4% (WHEAT flour , BUTTER 30%, water, EGGS , yeast, sugar, skimmed MILK powder , salt, wheat GLUTEN , emulsifier (E322 (rape lecithin)), flour treatment agent (E300), enzymes (hemicellulases, amylases)), Pastry cream 26,7% (water, sugar, modified starch, EGGS , powdered WHEY , skimmed MILK powder , stabilizers (E263, E450iii, E339ii), vanilla, colour (E160aii), flavouring), Raisins 7,9% Contains : dairy products, eggs, gluten. May contain : traces of nuts, traces of soya. Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes GMO : without Ionization : without	Energy : 1 330 kJ / 320 kcal Fat : 17,300 g of which : saturates : 10,900 g Carbohydrate : 34,600 g of which : sugars : 12,900 g Protein : 6,100 g Fibre : 1,400 g Salt : 0,620 g	15,879 % 24,757 % 54,356 % 13,309 % 14,362 % 12,196 % 5,506 % 10,349 %

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Total aerobic mesophilic flora	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonella	none in 25g	none in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Version number : 4

TECHNICAL SPECIFICATIONS
RAISIN SWIRL 130g -
raw frozen - ECLAT DU TERROIR

STORAGE AND SHELF LIFE

Best before : 9 months (270 days) from the date of freezing recorded on the packaging.

Store at -18°C or below before use.

DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.

Storage for a household use :

- * 24h in the refrigerator
- ** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator
- *** in the freezer at -18°C : until the best before date recorded on the packaging.

INSTRUCTIONS FOR BAKING

Tray arrangement (600 x 400)	8 items on a tray
Proving	2h - 2h15 at 28°C, humidity 80%
Glazing	Allow the products to dry off for 10 minutes after proving. Glaze with whole egg.
Baking (in ventilated oven)	approximately 18-20 min at 175°C
Finishing	glaze with syrup as soon as the products are removed from the oven

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

PACKAGING

Case dimensions (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Case volume (m ³)	0.029
Net weight of case	11.700 kg	Pieces / case	90
Gross weight of case	12.283 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	813.952 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	8
Pallet type	Europe	Total height	2.102 m

Bags :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	30
Net weight of bag	3.900 kg	Bags / case	3

CONTACT

For any information / Contact :

Address : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

Courriel : exportsales@le-duff.com



Versionsnummer :
4

TECHNISCHE ANGABEN
**ROSINENSCHNECKE 130g -
Ungegart Tk - ECLAT DU TERROIR**

Produktcode : **32569**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280017467**

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Gesundheitserklärung-Nummer : **35-327-02**

Zollnomenklatur-Nummer : **1905 90 90**

In Frankreich hergestellt.

Produktcode des Kunden:

Kunden Strichcode (Karton) :

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Hersteller-Code : **FAB 538 SG**

Für Bio-Produkte, Ecocert-Lizenznummer :

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt



Länge : 7.5 cm ± 1.5 cm

Breite : 5.5 cm ± 1.5 cm

Höhe : 3.5 cm ± 0.8 cm

Gebackenes Produkt

Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 114g

Länge : 14.0 cm

Breite : 12.5 cm

Höhe : 3.5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p>Teig 65,4% (WEIZENMEHL, BUTTER 30%, Wasser, EIER, Hefe, Zucker, MILCHPULVER, Salz, WEIZENGLUTEN, Emulgator (E322 (Rapslecithin)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen)), Creme zum Backen 26,7% (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, EIER, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisatoren (E263, E450iii, E339ii), Vanille, Farbstoff (E160aii), Aroma), Rosinen 7,9%</p> <p>Enthält : Eier, Milchprodukte, Gluten.</p> <p>Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchte.</p> <p>Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO Nicht bestrahlt</p>	<p>Energie : 1 330 kJ / 320 kcal</p> <p>Fett : 17,300 g</p> <p>davon : gesättigte Fettsäuren: 10,900 g</p> <p>Kohlenhydrate : 34,600 g</p> <p>davon : Zucker : 12,900 g</p> <p>Eiweiß : 6,100 g</p> <p>Ballaststoffe : 1,400 g</p> <p>Salz : 0,620 g</p>	<p>15,879 %</p> <p>24,757 %</p> <p>54,356 %</p> <p>13,309 %</p> <p>14,362 %</p> <p>12,196 %</p> <p>5,506 %</p> <p>10,349 %</p>

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
<p>Aerobe mesophile Gesamflora</p> <p>Escherichia coli</p> <p>Salmonellen</p> <p>Staphyloccus aureus</p>	<p>< 100 000 / g</p> <p>< 10 / g</p> <p>in 25g nicht vorhanden</p> <p>< 100/g</p>	<p>< 1 000 000 / g</p> <p>< 100 / g</p> <p>in 25g nicht vorhanden</p> <p>< 1 000 / g</p>	<p>ISO 4833 + NF V 08-100</p> <p>NF EN ISO 16649-2</p> <p>AES 10/4-05/04</p> <p>NF V 08-057-1</p>



Versionsnummer :
4

TECHNISCHE ANGABEN
**ROSINENSCHNECKE 130g -
Ungegart Tk - ECLAT DU TERROIR**

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Maximale Haltbarkeit : 9 Monate (270 Tage) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung.

AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Lagerung für den Haushalt :

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

BACKEMPFEHLUNG

Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	8 Stücke pro Backblech
Gären (im Gärschrank)	2h - 2h15 bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Ruhezeit	10 Min
Eierstreichung	Mit Eigelb bestreichen
Backen (mit Umluft)	Ca. 18-20 Min bei 175°C
Endbearbeitung	

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

VERPACKUNG

Karton Abmessungen (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Karton Volumen (m ³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	11.700 kg	Stück / Karton	90
Bruttogewicht eines Kartons	12.283 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	813.952 kg	Kartons / Lage	8
Palette Abmessungen	80 x 120 cm	Lagen / Palette	8
Palettenart	Europe	Gesamthöhe	2.102 m

Beutel :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	30
Nettogewicht eines Beutels	3.900 kg	Beutel / Karton	3

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versión 4

CARTA TÉCNICA
**CARACOLA DE PASAS 130g - CRUDA Y
ULTRACONGELADA - ECLAT DU TERROIR**

Código del producto : **32569**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280017467**

Código EAN (bolsa) :

Código EAN (unidad) :

Número de declaración sanitaria : **35-327-02**

Número de nomenclatura aduanera : **1905 90 90**

Para los productos Bio, número de licencia Ecocert :

Fabricado en Francia

Código del producto del cliente :

Código EAN client (caja) :

Código EAN client (bolsa) :

Código EAN client (unidad) :

Código de fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado



Largura : 7.5 cm ± 1.5 cm

Ancho : 5.5 cm ± 1.5 cm

Altura : 3.5 cm ± 0.8 cm

Producto cocido

A título indicativo :

Peso medio : 114g

Largura : 14.0 cm

Ancho : 12.5 cm

Altura : 3.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
Pasta 65,4% (harina de TRIGO, MANTEQUILLA 30%, agua, HUEVOS , levadura, azúcar, LECHE desnatada en polvo , sal, GLUTEN de trigo , emulgente (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (hemicelulasas, amilasas)), Crema pastelera 26,7% (agua, azúcar, almidón modificado, HUEVOS, SUERO LÁCTEO en polvo, LECHE desnatada en polvo , estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), vainilla, colorante (E160aii), aroma), Uvas pasas 7,9% Contiene : huevos, productos lácteos, gluten. Puede contener : trazas de soja, trazas de frutos de cáscara. Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí Sin transgenicos No irradiado	Energía: 1 330 kJ / 320 kcal Grasas : 17,300 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 10,900 g Hidratos de carbono : 34,600 g de las cuales : azúcares : 12,900 g Proteínas : 6,100 g Fibra alimentaria : 1,400 g Sal : 0,620 g	15,879 % 24,757 % 54,356 % 13,309 % 14,362 % 12,196 % 5,506 % 10,349 %

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellas	ausente en 25g	ausente en 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Versión 4

CARTA TÉCNICA
**CARACOLA DE PASAS 130g - CRUDA Y
ULTRACONGELADA - ECLAT DU TERROIR**

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de caducidad : 9 meses (270 días) 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.

Conservación para uso doméstico :

* 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 caducidad indicada en el embalaje

MODO DE EMPLEO

La puesta en las placas (600 x 400)	8 unidades por placa
Fermentación	2h - 2h15 a 28°C, humedad 80%
Descanso / Dorage	Deje secar durante 10 minutos. Dorar con huevo entero.
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 18-20 min a 175°C
Último toque	Dejar enfriar los productos.

Nota : Cada horna tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con su material.

ACONDITIONAMIENTO

Tamaño del caja (Largura x Ancho x Altura)	388 x 298 x 244 mm	Volumen del caja (m ³)	0.029
Peso neto del caja	11.700 kg	Unidades / caja	90
Peso bruto del caja	12.283 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	804.952 kg	Cajas / estrato	8
Tamaño del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	8
Tipo de paleta	Europe	Altura total	2.102 m

Bolsas :

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	30
Peso neto del bolsa	3.900 kg	Bolsas / caja	3

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versão : 4

FICHA TÉCNICA
**Pão com passas 130g -
 cru - congelado - ECLAT DU TERROIR**

Código do produto : **32569**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280017467**

Código EAN (saco) :

Código EAN (unidade) :

Número da declaração de sanidade : **35-327-02**Número de nomenclatura aduaneira : **1905 90 90**

Para produtos biológicos, número de licença Ecocert :

Fabricado em França

Código do produto do cliente :

Código EAN cliente (caixa) :

Código EAN cliente (saco) :

Código EAN cliente (unidade) :

Código do fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado



Comprimento : 7.5 cm ± 1.5 cm

Largura : 5.5 cm ± 1.5 cm

Altura : 3.5 cm ± 0.8 cm

Produto cozido

A título indicativo :

Peso medio : 114g

Comprimento : 14.0 cm

Largura : 12.5 cm

Altura : 3.5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
Massa 65,4% (farinha de TRIGO, MANTEIGA 30%, água, OVOS , levedura, açúcar, LEITE magro em pó , sal, GLÚTEN de trigo , emulsionante (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamento da farinha (E300), enzimas (hemicelulases, amilases), Crema de confeitaria 26,7% (água, açúcar, amido modificado, OVOS, SORO DE LEITE, LEITE magro em pó , estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), pó de baunilha, corante (E160a11), aromatizante), Uvas passas 7,9% Contém : ovos, produtos lácteos, glúten. Pode conter : vestígios de soja, vestígios de frutos de casca rija. Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim OGM : nada Ionização : nada	Energia : 1 330 kJ / 320 kcal Lípidos: 17,300 g dos quais : ácidos gordos saturados : 10,900 g Hidratos de carbono : 34,600 g dos quais : açúcares : 12,900 g Proteínas : 6,100 g Fibra : 1,400 g Sal : 0,620 g	15,879 % 24,757 % 54,356 % 13,309 % 14,362 % 12,196 % 5,506 % 10,349 %

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbica mesofílica total	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellas	ausente em 25g	ausente em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Versão : 4

FICHA TÉCNICA
**Pão com passas 130g -
cru - congelado - ECLAT DU TERROIR**

ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de ultracongelção indicada na embalagem.

Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização.

NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.

Conservação para uso doméstico :

* 24h no frigorífico

** 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico

*** no congelador em -18°C : até à data limite de uso óptimo indicada na embalagem

MODO DE UTILIZAÇÃO

Colocação na chapa (600 x 400)	8 unidades por chapa
Fermentação	2h - 2h15 em 28°C, humidade 80%
Descanso / Cobertura	Deixe secar por 10 minutos. Dourar com ovo inteiro.
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 18-20 min em 175°C
Arremate	

Nota : Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

EMBALAGEM

Medidas por caixa (C x L x A)	388 x 298 x 244 mm	Volume da caixa (m ³)	0.029
Peso líquido da caixa	11.700 kg	Unidades / caixas	90
Peso bruto da caixa	12.283 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da paleta	813.952 kg	Caixas / camada	8
Medidas da paleta	80 x 120 cm	Camadas / paleta	8
Tipo de paleta	Europe	Altura	2.102 m

Sacos :

Formato do saco		Unidades / saco	30
Peso líquido do saco	3.900 kg	Sacos / cartão	3

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :

Endereço : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com