



Version n° 12

FICHE TECHNIQUE
PAIN AUX RAISINS 110g au beurre fin
prêt à cuire surgelé

Code article : **31002**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280008076**

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 : 10.5 cm ± 2.0 cm
 Largeur : 8.5 cm ± 2.0 cm
 Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 95g
 Longueur : 12.5 cm
 Largeur : 11.0 cm
 Hauteur : 2.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
Pâte 60.9% (farine de BLE , BEURRE 23%, eau, levure, sucre, OEUFS , sel, GLUTEN de blé , enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300)), Crème pâtissière 26.4% (eau, sucre, amidon modifié, LAIT entier en poudre , LACTOSERUM en poudre , LAIT écrémé en poudre , stabilisants (E263, E450iii, E339ii), colorant (E160ai), arôme), Raisins secs 12.7%, Dorure (OEUFS , eau) 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 : 1 190 kJ / 285 kcal Matières grasses : 12.4 g dont : acides gras saturés : 7.8 g Glucides : 38.6 g dont : sucres : 16.4 g Fibres : 1.6 g Protéines : 5.3 g Sel : 0.69 g	14.3 % 17.7 % 39.1 % 14.8 % 18.2 % 6.6 % 10.7 % 11.4 %

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° 12

FICHE TECHNIQUE
**PAIN AUX RAISINS 110g au beurre fin
prêt à cuire surgelé**

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 DECONGELE.

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)	12 unités par plaque
Décongélation	environ 20 min à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 18 min à 165°C
Finition	

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	6.600 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	7.035 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	469.086 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	3.300 kg	Sachets / carton	2

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



Version number :
12

TECHNICAL SPECIFICATIONS
PAIN AUX RAISINS 110g - fine butter
ready to bake frozen

Product code : **31002**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280008076**

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 : 10.5 cm ± 2.0 cm

Width : 8.5 cm ± 2.0 cm

Height : 2.5 cm ± 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 95g

Length : 12.5 cm

Width : 11.0 cm

Height : 2.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
Dough 60.9% (WHEAT flour, BUTTER 23%, water, yeast, sugar, EGGS , salt, wheat GLUTEN , enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300)), Pastry cream 26.4% (water, sugar, modified starch, whole MILK powder, powdered WHEY, skimmed MILK powder , stabilizers (E263, E450iii, E339ii), colour (E160ai), flavouring), Raisins 12.7%, EGG wash (EGGS , water) 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 : 1 190 kJ / 285 kcal Fat : 12.4 g of which : saturates : 7.8 g Carbohydrate : 38.6 g of which : sugars : 16.4 g Fibre : 1.6 g Protein : 5.3 g Salt : 0.69 g	14.3 % 17.7 % 39.1 % 14.8 % 18.2 % 6.6 % 10.7 % 11.4 %



Version number :
12

TECHNICAL SPECIFICATIONS
PAIN AUX RAISINS 110g - fine butter
ready to bake frozen

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

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)	12 items on a tray
Defrosting	approximately 20 min at room temperature
Baking (in ventilated oven)	approximately 18 min at 165°C
Finishing	

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	6.600 kg	Pieces / case	60
Gross weight of case	7.035 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	469.086 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	3.300 kg	Bags / case	2

CONTACT

For any information / Contact :

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

Courriel : exportsales@le-duff.com



TECHNISCHE ANGABEN
ROSINEN SCHNECKE 110g - Butter - vorgegart - TK

Versionsnummer :
12

Produktcode : **31002**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280008076**

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 : 10.5 cm ± 2.0 cm
 Breite : 8.5 cm ± 2.0 cm
 Höhe : 2.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 95g
 Länge : 12.5 cm
 Breite : 11.0 cm
 Höhe : 2.5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
Teig 60.9% (WEIZENMEHL, BUTTER 23%, Wasser, Hefe, Zucker, EIER , Salz, WEIZENGLUTEN , Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300)), Creme zum Backen 26.4% (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, VOLLMILCHPULVER, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER , Stabilisatoren (E263, E450iii, E339ii), Farbstoff (E160ai), Aroma), Rosinen 12.7%, EIERSTREICHE (EIER, Wasser) Enthält : Eier, Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten. Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja Ohne GVO Nicht bestrahlt	Energie : 1 190 kJ / 285 kcal Fett : 12.4 g davon : gesättigte Fettsäuren: 7.8 g Kohlenhydrate : 38.6 g davon : Zucker : 16.4 g Ballaststoffe : 1.6 g Eiweiß : 5.3 g Salz : 0.69 g	14.3 % 17.7 % 39.1 % 14.8 % 18.2 % 6.6 % 10.7 % 11.4 %



TECHNISCHE ANGABEN
ROSINEN SCHNECKE 110g - Butter - vorgegart - TK

Versionsnummer :
12

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

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)	12 Stücke pro Backblech
Auftauen	Ca. 20 Min bei Raumtemperatur
Backen (mit Umluft)	Ca. 18 Min bei 165°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	6.600 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	7.035 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	469.086 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	3.300 kg	Beutel / Karton	2

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versión 11

CARTA TÉCNICA
**CARACOLA CON PASAS 110g – mantequilla
 prefermentado y ultracongelada**

Código del producto : **31002**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280008076**

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 : 10.5 cm ± 2.0 cm

Ancho : 8.5 cm ± 2.0 cm

Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 95g

Largura : 12.5 cm

Ancho : 11.0 cm

Altura : 2.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
Pasta 60.9% (harina de TRIGO, MANTEQUILLA 23%, agua, levadura, azúcar, HUEVOS , sal, GLUTEN de trigo , enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (E300)), Crema pastelera 26.4% (agua, azúcar, almidón modificado, LECHE en polvo, SUERO LÁCTEO en polvo, LECHE desnatada en polvo , estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), colorante (E160ai), aroma), Uvas pasas 12.7%, Dorado (HUEVOS , agua) 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 : 1 190 kJ / 285 kcal Grasas : 12,4 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 7,8 g Hidratos de carbono : 38,6 g de las cuales : azúcares : 16,4 g Fibra alimentaria : 1,6 g Proteínas : 5,3 g Sal : 0,69 g	14,3 % 17,7 % 39,1 % 14,8 % 18,2 % 6,6 % 10,7 % 11,4 %



Versión 11

CARTA TÉCNICA
**CARACOLA CON PASAS 110g – mantequilla
prefermentado y ultracongelada**

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

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)	12 unidades por placa
Descongelación	aproximadamente 20 min a temperatura ambiente
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 18 min a 165°C
Último toque	

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	6.600 kg	Unidades / caja	60
Peso bruto del caja	7.035 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	469.086 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	3.300 kg	Bolsas / caja	2

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versão : 12

FICHA TÉCNICA

PÃO COM PASSAS 110g - pronto-a-cozinhar - congelado

Código do produto : **31002**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280008076**

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 ultracongeladoComprimento : 10.5 cm \pm 2.0 cmLargura : 8.5 cm \pm 2.0 cmAltura : 2.5 cm \pm 0.5 cmProduto cozido

A título indicativo :

Peso medio : 95g

Comprimento : 12.5 cm

Largura : 11.0 cm

Altura : 2.5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
<p>Massa 60.9% (farinha de TRIGO, MANTEIGA 23%, água, levedura, açúcar, OVOS, sal, GLUTEM de trigo, enzimas (amilases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (E300)), Creme de pasteleiro 26.4% (água, açúcar, amido modificado, LEITE gordo em pó, SORO DE LEITE, LEITE magro em pó, estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), corante (E160ai), aromatizante), Uvas passas 12.7%, Cobertura (OVOS, água)</p> <p>Contém : ovos, produtos lácteos, glúten.</p> <p>Pode conter : vestígios de soja, vestígios de frutos de casca rija.</p> <p>Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim</p> <p>OGM : nada Ionização : nada</p>	<p>Energia : 1 190 kJ / 285 kcal</p> <p>Lípidos: 12,4 g dos quais : ácidos gordos saturados : 7,8 g</p> <p>Hidratos de carbono : 38,6 g dos quais : açúcares : 16,4 g</p> <p>Fibra : 1,6 g</p> <p>Proteínas : 5,3 g</p> <p>Sal : 0,69 g</p>	<p>14,3 %</p> <p>17,7 %</p> <p>39,1 %</p> <p>14,8 %</p> <p>18,2 %</p> <p>6,6 %</p> <p>10,7 %</p> <p>11,4 %</p>



Versão : 12

FICHA TÉCNICA
PÃO COM PASSAS 110g - pronto-a-cozinhar - congelado

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

ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) 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.

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)	12 unidades por chapa
Descongelamento	aproximadamente 20 min em temperatura ambiente
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 18 min em 165°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	6.600 kg	Unidades / caixas	60
Peso bruto da caixa	7.035 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da paleta	469.086 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	3.300 kg	Sacos / cartão	2

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com