



FICHE TECHNIQUE

# BAGUETTE CAMPAGNE 280g AVEC FARINE DE BLE LABEL ROUGE PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR LES ESSENTIELS

Code article	34792	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280027930	N° nomenclature douanière	1905 90 90
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*La Collection "Les Essentiels" : une gamme de pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit surgelé :** Longueur : 55.0 cm ± 2.5 cm  
Largeur : 6.5 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 250g (à titre informatif)  
Longueur : 54.0 cm ± 2.5 cm  
Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm  
Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE « Label Rouge » 44%, eau, LEVAIN, farine de SEIGLE, sel, levure, GLUTEN de blé, farine d'ORGE maltée, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten.

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

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1011 / 238	11.9 %	1116 / 263	13.2 %
Matières grasses (g)	0.7	1.0 %	0.8	1.1 %
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Glucides (g)	49	18.9 %	54	20.8 %
dont sucres (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Fibres alimentaires (g)	1.2	4.8 %	1.3	5.2 %
Protéines (g)	8.4	16.8 %	9.3	18.6 %
Sel (g)	0.52	8.7 %	0.58	9.7 %

\*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

# BAGUETTE CAMPAGNE 280g AVEC FARINE DE BLE LABEL ROUGE PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR LES ESSENTIELS



## 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 DECONGELE.**

Conditions de conservation :

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

## PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 12-14 min à 190-200°C

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](http://www.bridordefrance.tv)**

## CONDITIONNEMENT

### Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	224.000 kg / 296 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 <sup>3</sup> )	0.055
Poids net d'un carton	7.000 kg	Pièces / carton	25
Poids brut d'un carton	8.390 kg	Sachets / carton	1

### Sachet

Poids net d'un sachet	7.000 kg	Pièces / sachet	25
-----------------------	----------	-----------------	----

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](http://www.bridordefrance.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNICAL SHEET

# STONE OVEN PART-BAKED FROZEN BAGUETTE CAMPAGNE 280g BRIDOR LES ESSENTIELS

Product code **34792**  
EAN code (case) **03419280027930**  
EAN code (bag)

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

*"The Essential Breads" Collection : a line of breads that everyone loves to meet your everyday needs.*

## CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

**Frozen product:** Length: 55.0 cm ± 2.5 cm  
Width: 6.5 cm ± 1.0 cm  
Height: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Baked product:** Average weight: 250g (indicative information)  
Length: 54.0 cm ± 2.5 cm  
Width: 6.0 cm ± 1.0 cm  
Height: 4.0 cm ± 0.5 cm



*Serving suggestion*

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **SOURDOUGH**, **RYE flour**, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, **malted BARLEY flour**, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), **malted WHEAT flour**, flour treatment agent (ascorbic acid).

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: Y

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1011 / 238	11.9 %	1116 / 263	13.2 %
Fat (g)	0.7	1.0 %	0.8	1.1 %
of which saturates (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Carbohydrate (g)	49	18.9 %	54	20.8 %
of which sugars (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Fibre (g)	1.2	4.8 %	1.3	5.2 %
Protein (g)	8.4	16.8 %	9.3	18.6 %
Salt (g)	0.52	8.7 %	0.58	9.7 %

\* 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

# STONE OVEN PART-BAKED FROZEN BAGUETTE CAMPAGNE 280g BRIDOR LES ESSENTIELS

## 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 12-14 min at 190-200°C

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](http://www.bridordefrance.tv)**

## PACKAGING

### Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	32
Net weight / Gross weight of pallet	224.000 kg / 296 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 <sup>3</sup> )	0.055
Net weight of case	7.000 kg	Pieces / case	25
Gross weight of case	8.390 kg	Bags / case	1

### Bag

Net weight of bag	7.000 kg	Pieces / bag	25
-------------------	----------	--------------	----

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](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE ANGABEN

# BAGUETTE CAMPAGNE 280g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR LES ESSENTIELS

Produktcode	<b>34792</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>03419280027930</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 90</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Kollektion "Die Essentiellen" : Allgemein beliebte Brote, um den Erwartungen des täglichen Genusses zu entsprechen.*

## MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

**Gefrorenes Produkt:** Länge: 55.0 cm ± 2.5 cm  
Breite: 6.5 cm ± 1.0 cm  
Höhe: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 250g (zur Information)  
Länge: 54.0 cm ± 2.5 cm  
Breite: 6.0 cm ± 1.0 cm  
Höhe: 4.0 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **HEFETEIG**, **ROGGENMEHL**, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **GERSTENMALZMEHL**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

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: J	

Nährwerte pro 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebäckenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1011 / 238	11.9 %	1116 / 263	13.2 %
Fett (g)	0.7	1.0 %	0.8	1.1 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Kohlenhydrate (g)	49	18.9 %	54	20.8 %
davon Zucker (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Ballaststoffe (g)	1.2	4.8 %	1.3	5.2 %
Eiweiß (g)	8.4	16.8 %	9.3	18.6 %
Salz (g)	0.52	8.7 %	0.58	9.7 %

\* 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

# BAGUETTE CAMPAGNE 280g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR LES ESSENTIELS



## LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

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

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

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

## BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 12-14 Min bei 190-200°C

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](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPACKUNG

### Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	224.000 kg / 296 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 <sup>3</sup> )	0.055
Nettogewicht eines Kartons	7.000 kg	Stück / Karton	25
Bruttogewicht eines Kartons	8.390 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	7.000 kg	Stück / Beutel	25
----------------------------	----------	----------------	----

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](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



FICHA TÉCNICA

# BAGUETTE CAMPAGNE 280g - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR LES ESSENTIELS

Código del producto	<b>34792</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Código EAN (caja)	<b>03419280027930</b>	Número de nomenclatura aduanera	<b>1905 90 90</b>
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	<b>Francia</b>

*Colección "Los Esenciales" : Una gama de panes con sabores consensuados para satisfacer las necesidades del día a día.*

## CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

**Producto congelado:**  
Largura: 55.0 cm ± 2.5 cm  
Largo: 6.5 cm ± 1.0 cm  
Altura: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Producto cocido:**  
Peso medio: 250g (a título indicativo)  
Largura: 54.0 cm ± 2.5 cm  
Largo: 6.0 cm ± 1.0 cm  
Altura: 4.0 cm ± 0.5 cm



*Sugerencia de presentación*

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **MASA DE LEVADURA**, **harina de CENTENO**, sal, levadura, **GLUTEN de trigo**, **harina de CEBADA malteada**, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), **harina de TRIGO malteado**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

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: S	

Valores nutricionales por 100g	producto congelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1011 / 238	11.9 %	1116 / 263	13.2 %
Grasas (g)	0.7	1.0 %	0.8	1.1 %
de las cuales saturadas (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	49	18.9 %	54	20.8 %
de los cuales azúcares (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Fibra alimentaria (g)	1.2	4.8 %	1.3	5.2 %
Proteínas (g)	8.4	16.8 %	9.3	18.6 %
Sal (g)	0.52	8.7 %	0.58	9.7 %

\* 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



FICHA TÉCNICA

# BAGUETTE CAMPAGNE 280g - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR LES ESSENTIELS

## 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 12-14 min a 190-200°C

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](http://www.bridordefrance.tv)**

## ACONDICIONAMIENTO

### Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	32
Peso neto / Peso bruto del palet	224.000 kg / 296 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 <sup>3</sup> )	0.055
Peso neto del caja	7.000 kg	Unidades / caja	25
Peso bruto del caja	8.390 kg	Bolsas / caja	1

### Bolsa

Peso neto de la bolsa	7.000 kg	Unidades / bolsa	25
-----------------------	----------	------------------	----

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](mailto:exportsales@groupeleduff.com)





FICHA TÉCNICA

# BAGUETTE CAMPAGNE 280g - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR LES ESSENTIELS

Código do produto **34792**  
Código EAN (caixa) **03419280027930**  
Código EAN (saco)

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

## CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

**Produto congelado:** Comprimento: 55.0 cm ± 2.5 cm  
Largura: 6.5 cm ± 1.0 cm  
Altura: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Produto cozido:** Peso médio: 250g (a título indicativo)  
Comprimento: 54.0 cm ± 2.5 cm  
Largura: 6.0 cm ± 1.0 cm  
Altura: 4.0 cm ± 0.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de TRIGO candial, água, FERMENTO, farinha de CENTEIO, sal, levedura, GLÚTEN de trigo, farinha de CEVADA com malte, emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), farinha de TRIGO malteado, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

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: S

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1011 / 238	11.9 %	1116 / 263	13.2 %
Lípidos (g)	0.7	1.0 %	0.8	1.1 %
dos quais saturados (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	49	18.9 %	54	20.8 %
dos quais açúcares (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Fibra (g)	1.2	4.8 %	1.3	5.2 %
Proteínas (g)	8.4	16.8 %	9.3	18.6 %
Sal (g)	0.52	8.7 %	0.58	9.7 %

\* 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



FICHA TÉCNICA



# BAGUETTE CAMPAGNE 280g - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR LES ESSENTIELS

## 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 12-14 min em 190-200°C

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](http://www.bridordefrance.tv)**

## EMBALAGEM

### Palete

Tipo de palete / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / palete	32
Peso líquido / Peso bruto da palete	224.000 kg / 296 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 <sup>3</sup> )	0.055
Peso líquido da caixa	7.000 kg	Unidades / caixas	25
Peso bruto da caixa	8.390 kg	Sacos / cartão	1

### Saco

Peso líquido do saco	7.000 kg	Unidades / saco	25
----------------------	----------	-----------------	----

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](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



 SCHEDA TECNICA

## BAGUETTE CAMPAGNE 280g - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR LES ESSENTIELS

Codice prodotto	<b>34792</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>03419280027930</b>	Codice doganale	<b>1905 90 90</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

*Collezione "Gli Essenziali" : una gamma di pani dal sapore genuino per soddisfare le esigenze quotidiane.*

### CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

**Prodotto congelato:** Lunghezza: 55.0 cm ± 2.5 cm  
Larghezza: 6.5 cm ± 1.0 cm  
Altezza: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Prodotto cotto:** Peso medio: 250g (a titolo indicativo)  
Lunghezza: 54.0 cm ± 2.5 cm  
Larghezza: 6.0 cm ± 1.0 cm  
Altezza: 4.0 cm ± 0.5 cm



*Suggerimento di presentazione*

**Ingredienti:** farina di **GRANO tenero tipo "0"**, acqua, **LIEVITO**, farina di **SEGALE**, sale, lievito naturale, **GLUTINE di frumento**, farina d'**ORZO con aggiunta di malto**, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **farina di FRUMENTO maltato**, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Contiene: glutine.

Puó contenere: tracce di frutta a guscio, tracce di sesamo.

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

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1011 / 238	11.9 %	1116 / 263	13.2 %
Grassi (g)	0.7	1.0 %	0.8	1.1 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Carboidrati (g)	49	18.9 %	54	20.8 %
di cui zuccheri (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Fibre (g)	1.2	4.8 %	1.3	5.2 %
Proteine (g)	8.4	16.8 %	9.3	18.6 %
Sale (g)	0.52	8.7 %	0.58	9.7 %

\* 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



SCHEDA TECNICA



## BAGUETTE CAMPAGNE 280g - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR LES ESSENTIELS

### 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 12-14 min a 190-200°C

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](http://www.bridordefrance.tv)**

### CONFEZIONAMENTO

#### Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	32
Peso netto / Peso lordo della pedana	224.000 kg / 296 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 <sup>3</sup> )	0.055
Peso netto del cartone	7.000 kg	Unità / cartone	25
Peso lordo del cartone	8.390 kg	Sacchetti / cartone	1

#### Sacchetto

Peso netto del sacchetto	7.000 kg	Unità / sacchetto	25
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = si / N = no)
------------------------------------	---	-------------------

### PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE GEGEVENS

# BAGUETTE CAMPAGNE 280g - in een steenoven voorgebakken bevroren - BRIDOR LES ESSENTIELS

Productcode	<b>34792</b>	Merk	<b>BRIDOR</b>
EAN code (karton)	<b>03419280027930</b>	Douanenomenclatuur-nummer	<b>1905 90 90</b>
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	<b>Frankrijk</b>

*Collectie "Les Essentiels" : Brood waar iedereen van houdt, elke dag weer.*

## KENMERKEN EN SAMENSTELLING

**Bevroren product:**

Lengte:	55.0 cm ± 2.5 cm
Breedte:	6.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte:	4.0 cm ± 0.5 cm

**Gebakken product:**

Gemiddeld gewicht:	250g (als indicatie)
Lengte:	54.0 cm ± 2.5 cm
Breedte:	6.0 cm ± 1.0 cm
Hoogte:	4.0 cm ± 0.5 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, **ZUURDESEM**, **ROGGEMEEL**, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, bloem van gemouten **GERST**, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), **meel van gemoute TARWE**, meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: gluten.

Kan bevatten: sporen van noten, sporen van sesam.

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

Voedingswaarden per 100g	bevroren product	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1011 / 238	11.9 %	1116 / 263	13.2 %
Vetten (g)	0.7	1.0 %	0.8	1.1 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Koolhydraten (g)	49	18.9 %	54	20.8 %
waarvan suikers (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Vezels (g)	1.2	4.8 %	1.3	5.2 %
Eiwitten (g)	8.4	16.8 %	9.3	18.6 %
Zout (g)	0.52	8.7 %	0.58	9.7 %

\* 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

## BAGUETTE CAMPAGNE 280g - in een steenoven voorgebakken bevroren - BRIDOR LES ESSENTIELS

### 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 12-14 min op 190-200°C

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](http://www.bridordefrance.tv)**

### VERPAKKING

#### Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	32
Nettogewicht / Bruto-gewicht van een laadbord	224.000 kg / 296 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 <sup>3</sup> )	0.055
Nettogewicht van een karton	7.000 kg	Stuks / karton	25
Brutogewicht van een karton	8.390 kg	Zakjes / karton	1

#### Zakje

Nettogewicht van een zakje	7.000 kg	Stuks / zakje	25
----------------------------	----------	---------------	----

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](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)