



FICHE TECHNIQUE
TORSADE CHOCOLAT 120g au beurre fin - cru surgelé

Version n°15

Code article : **30302**

Marque : **BRIDOR**

code EAN (carton) : **03419280001350**

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) :

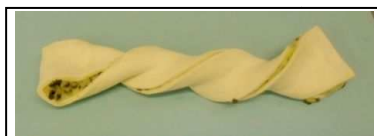
code EAN client (à l'unité) :

code fabricant : **FAB 538 SG**

Pour les produits bio, n° de licence Ecocert :

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé



Longueur : 22.0 cm ± 2.0 cm

Largeur : 4.5 cm ± 0.5 cm

Hauteur : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 100g

Longueur : 24.0 cm

Largeur : 6.0 cm

Hauteur : 3.0 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
<p>Pâte 52,5% (farine de BLE, eau, BEURRE fin 17,4%, sucre, levure, sel, GLUTEN de blé, émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), agent de traitement de la farine (E300), enzymes (hémicellulases, amylases)),</p> <p>Crème pâtissière 30,8% (eau, sucre, amidon modifié, LACTOSERUM en poudre, LAIT écrémé en poudre, stabilisants (E263, E450iii, E339ii), colorant (E160aii), arôme),</p> <p>Chocolat 16,7% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (lécithine de SOJA)), arôme naturel de vanille)</p> <p>Contient : gluten, soja, produits laitiers. Peut contenir : traces d'oeufs, traces de fruits à coque.</p> <p>Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui</p> <p>OGM : néant Ionisation : néant</p>	<p>Energie : 1 240 kJ / 295 kcal</p> <p>Matières grasses : 12,6 g dont : acides gras saturés : 7,6 g</p> <p>Glucides : 40,6 g dont : sucres : 18,0 g</p> <p>Fibres : 2,3 g</p> <p>Protéines : 5,3 g</p> <p>Sel : 0,52 g</p>	<p>14,8 %</p> <p>18,0 %</p> <p>38,1 %</p> <p>15,6 %</p> <p>20,0 %</p> <p>9,4 %</p> <p>10,7 %</p> <p>8,7 %</p>



Version n°15

FICHE TECHNIQUE
TORSADE CHOCOLAT 120g au beurre fin - cru surgelé

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

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	1h45 à 28°C, humidité 80%
Repos	10 min
Dorage	Dorer à l'œuf entier.
Cuisson (en four ventilé)	environ 17 min à 180°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	7.800 kg	Pièces / carton	65
Poids brut d'un carton	8.359 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	553.773 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	65
Poids net d'un sachet	7.800 kg	Sachets / carton	1

CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :

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

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



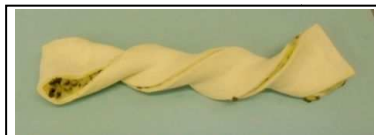
TECHNICAL SPECIFICATIONS
CHOCOLATE TWIST 120g - fine butter - raw frozen

Version number :
15

Product code : 30302	Customer product code :
Brand : BRIDOR	Customer EAN code (case) :
EAN code (case) : 03419280001350	Customer EAN code (bag) :
EAN code (bag) :	Customer EAN code (unit) :
EAN code (unit) :	Manufacturer code : FAB 538 SG
Health declaration number : 35-327-02	
Customs declaration number : 1905 90 90	
For the organic products, Ecocert licence number :	
Made in France	

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product



Length : 22.0 cm ± 2.0 cm
Width : 4.5 cm ± 0.5 cm
Height : 3.0 cm ± 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 100g
Length : 24.0 cm
Width : 6.0 cm
Height : 3.0 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p>Dough 52,5% (WHEAT flour, water, BUTTER 17,4%, sugar, yeast, salt, wheat GLUTEN, emulsifier (E322 (rape lecithin)), flour treatment agent (E300), enzymes (hemicellulases, amylases)),</p> <p>Pastry cream 30,8% (water, sugar, modified starch, powdered WHEY, skimmed MILK powder, stabilizers (E263, E450iii, E339ii), colour (E160aii), flavouring),</p> <p>Chocolate 16,7% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, fat-reduced cocoa powder, emulsifier (E322 (SOYA lecithin)), natural vanilla flavour)</p> <p>Contains : dairy products, soya, gluten. May contain : traces of eggs, traces of nuts.</p> <p>Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes</p> <p>GMO : without Ionization : without</p>	<p>Energy : 1 240 kJ / 295 kcal</p> <p>Fat : 12,6 g of which : saturates : 7,6 g</p> <p>Carbohydrate : 40,6 g of which : sugars : 18,0 g</p> <p>Fibre : 2,3 g</p> <p>Protein : 5,3 g</p> <p>Salt : 0,52 g</p>	<p>14,8 %</p> <p>18,0 %</p> <p>38,1 %</p> <p>15,6 %</p> <p>20,0 %</p> <p>9,4 %</p> <p>10,7 %</p> <p>8,7 %</p>



TECHNICAL SPECIFICATIONS

CHOCOLATE TWIST 120g - fine butter - raw frozen

Version number :
15

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)	8 items on a tray
Proving	1h45 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 17 min at 180°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	7.800 kg	Pieces / case	65
Gross weight of case	8.359 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	553.773 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	65
Net weight of bag	7.800 kg	Bags / case	1

CONTACT

For any information / Contact :

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

Courriel : exportsales@le-duff.com



TECHNISCHE ANGABEN
SCHOKOLADENZOPF 120g - Butter - Ungegart TK

Versionsnummer :
15

Produktcode : **30302**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280001350**

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) :

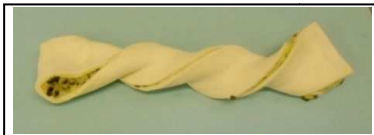
Strichcode (Einheit) :

Hersteller-Code : **FAB 538 SG**

Für Bio-Produkte, Ecocert-Lizenznummer :

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt



Länge : 22.0 cm ± 2.0 cm

Breite : 4.5 cm ± 0.5 cm

Höhe : 3.0 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 100g

Länge : 24.0 cm

Breite : 6.0 cm

Höhe : 3.0 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p>Teig 52,5% (WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER 17,4%, Zucker, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN, Emulgator (E322 (Rapslecithin)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen)),</p> <p>Creme zum Backen 30,8% (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisatoren (E263, E450iii, E339ii), Farbstoff (E160aii), Aroma),</p> <p>Schokolade 16,7% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmes Kakaoapulver, Emulgator (E322 (SOJALECITHIN))), natürliches Vanillearoma)</p> <p>Enthält : Soja, Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten : Spuren von Eier, Spuren von Schalenfrüchten.</p> <p>Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO Nicht bestrahlt</p>	<p>Energie : 1 240 kJ / 295 kcal</p> <p>Fett : 12,6 g</p> <p>davon : gesättigte Fettsäuren: 7,6 g</p> <p>Kohlenhydrate : 40,6 g</p> <p>davon : Zucker : 18,0 g</p> <p>Ballaststoffe : 2,3 g</p> <p>Eiweiß : 5,3 g</p> <p>Salz : 0,52 g</p>	<p>14,8 %</p> <p>18,0 %</p> <p>38,1 %</p> <p>15,6 %</p> <p>20,0 %</p> <p>9,4 %</p> <p>10,7 %</p> <p>8,7 %</p>



TECHNISCHE ANGABEN
SCHOKOLADENZOPF 120g - Butter - Ungegart TK

Versionsnummer :
15

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)	8 Stücke pro Backblech
Gären (im Gärschrank)	1h45 bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Ruhezeit	10 Min
Eierstreichung	Mit Eigelb bestreichen
Backen (mit Umluft)	Ca. 17 Min bei 180°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	7.800 kg	Stück / Karton	65
Bruttogewicht eines Kartons	8.359 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	553.773 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	65
Nettogewicht eines Beutels	7.800 kg	Beutel / Karton	1

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versión 15

CARTA TÉCNICA
TRENZA CHOCOLATE 120g
mantequilla - cruda y ultracongelada

Código del producto : **30302**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280001350**

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) :

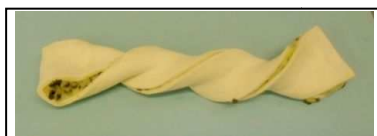
Código EAN client (bolsa) :

Código EAN client (unidad) :

Código de fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado



Largura : 22.0 cm ± 2.0 cm

Ancho : 4.5 cm ± 0.5 cm

Altura : 3.0 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 100g

Largura : 24.0 cm

Ancho : 6.0 cm

Altura : 3.0 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
Pasta 52,5% (harina de TRIGO , agua, MANTEQUILLA 17,4%, azúcar, levadura, sal, GLUTEN de trigo , emulgente (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (hemicelulasas, amilasas)), Crema pastelera 30,8% (agua, azúcar, almidón modificado, SUERO LÁCTEO en polvo , LECHE desnatada en polvo , estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), colorante (E160aii), aroma), Chocolate 16,7% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao magro en polvo, emulgente (E322 (lecitina de SOJA))), aroma natural de vainilla) Contiene : soja, productos lácteos, gluten. Puede contener : trazas de huevos, trazas de frutos de cáscara. Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí Sin transgenicos No irradiado	Energía : 1 240 kJ / 295 kcal Grasas : 12,6 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 7,6 g Hidratos de carbono : 40,6 g de las cuales : azúcares : 18,0 g Fibra alimentaria : 2,3 g Proteínas : 5,3 g Sal : 0,52 g	14,8 % 18,0 % 38,1 % 15,6 % 20,0 % 9,4 % 10,7 % 8,7 %



Versión 15

CARTA TÉCNICA
TRENZA CHOCOLATE 120g
mantequilla - cruda 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)	8 unidades por placa
Fermentación	1h45 a 28°C, humedad 80
Descanso / Dorage	Deje secar durante 10 minutos. Dorar con huevo entero.
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 17 min a 180°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	7.800 kg	Unidades / caja	65
Peso bruto del caja	8.359 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	553.773 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	65
Peso neto del bolsa	7.800 kg	Bolsas / caja	1

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versão : 15

FICHA TÉCNICA TORSADE CHOCOLAT 120g - cru - congelado

Código do produto : **30302**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caixa) : **03419280001350**

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) :

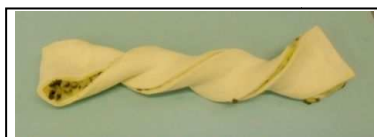
Código EAN cliente (saco) :

Código EAN cliente (unidade) :

Código do fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado



Comprimento : 22.0 cm ± 2.0 cm

Largura : 4.5 cm ± 0.5 cm

Altura : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 100g

Comprimento : 24.0 cm

Largura : 6.0 cm

Altura : 3.0 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
Massa 52,5% (farinha de TRIGO , água, MANTEIGA 17,4%, açúcar, levedura, sal, GLÚTEN de trigo , emulsionante (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamento da farinha (E300), enzimas (hemicelulases, amilases)), Creme pasteleiro 30,8% (água, açúcar, amido modificado, SORO DE LEITE , LEITE magro em pó , estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), corante (beta-caroteno), aromatizante), Chocolate 16,7% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, cacau magro em pó, emulsionante (E322 (lecitina de SOJA)), aroma natural baunilha)	Energia : 1 240 kJ / 295 kcal Lípidos: 12,6 g dos quais : ácidos gordos saturados : 7,6 g Hidratos de carbono : 40,6 g dos quais : açúcares : 18,0 g Fibra : 2,3 g Proteínas : 5,3 g Sal : 0,52 g	14,8 % 18,0 % 38,1 % 15,6 % 20,0 % 9,4 % 10,7 % 8,7 %
Contém : soja, produtos lácteos, glúten. Pode conter : vestígios de ovos, vestígios de frutos de casca rija. Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim OGM : nada Ionização : nada		



Versão : 15

FICHA TÉCNICA TORSADE CHOCOLAT 120g - cru - 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 ultracongelção indicada na embalagem.
Conservar no congelador em -18°C *** antes da utiliza ção.

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	1h45 em 28°C, humidade 80%
Descanso / Cobertura	Deixe secar por 10 minutos. Dourar com ovo inteiro.
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 17 min em 180°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	7.800 kg	Unidades / caixas	65
Peso bruto da caixa	8.359 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da paleta	553.773 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	65
Peso líquido do saco	7.800 kg	Sacos / cartão	1

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com