



FICHE TECHNIQUE

PAIN TWISTE 500g x 10 - précuit sur sole congelé - BRIDOR

Code article	35262	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280030640	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

*Des pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.
Un pain au levain de forme torsadée, qui offre une mie serrée et une saveur longue en bouche.*

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 45.0 cm ± 7.5 cm
Largeur : 13.0 cm ± 5.5 cm
Hauteur : 6.5 cm ± 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 473g (à titre informatif)
Longueur : 44.0 cm ± 7.5 cm
Largeur : 12.0 cm ± 5.5 cm
Hauteur : 6.5 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, eau, **LEVAIN**, sel, levure, **GLUTEN de blé**, 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 Kasher : 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)	1020 / 241	12.1 %	1082 / 255	12.8 %
Matières grasses (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
dont acides gras saturés (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Glucides (g)	50	19.2 %	53	20.4 %
dont sucres (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Fibres alimentaires (g)	2.8	11.2 %	3.0	12.0 %
Protéines (g)	7.4	14.8 %	7.9	15.8 %
Sel (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

*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



PAIN TWISTE 500g x 10 - précuit sur sole congelé - BRIDOR

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 16-18 min à 190-200°C, four fermé

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	32
Poids net / Poids brut d'une palette	160.000 kg / 212 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 ³)	0.055
Poids net d'un carton	5.000 kg	Pièces / carton	10
Poids brut d'un carton	5.765 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	5.000 kg	Pièces / sachet	10
-----------------------	----------	-----------------	----

Eléments 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

TWISTED BREAD 500G X 10 STONE OVEN PART BAKED FROZEN BRIDOR

Product code **35262**
EAN code (case) **03419280030640**
EAN code (bag)

Brand **BRIDOR**
Customs declaration number **1905 90 30**
Manufactured in **France**

Breads that everyone loves to meet your everyday needs.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 45.0 cm ± 7.5 cm
Width: 13.0 cm ± 5.5 cm
Height: 6.5 cm ± 1.0 cm

Baked product: Average weight: 473g (indicative information)
Length: 44.0 cm ± 7.5 cm
Width: 12.0 cm ± 5.5 cm
Height: 6.5 cm ± 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **SOURDOUGH**, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, 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)	1020 / 241	12.1 %	1082 / 255	12.8 %
Fat (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
of which saturates (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Carbohydrate (g)	50	19.2 %	53	20.4 %
of which sugars (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Fibre (g)	2.8	11.2 %	3.0	12.0 %
Protein (g)	7.4	14.8 %	7.9	15.8 %
Salt (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

* 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

TWISTED BREAD 500G X 10 STONE OVEN PART BAKED FROZEN BRIDOR

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 16-18 min at 190-200°C, closed 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	32
Net weight / Gross weight of pallet	160.000 kg / 212 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 ³)	0.055
Net weight of case	5.000 kg	Pieces / case	10
Gross weight of case	5.765 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	5.000 kg	Pieces / bag	10
-------------------	----------	--------------	----

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

ZWIRBELBROT 500G - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR

Produktcode **35262**
 Strichcode (Karton) **03419280030640**
 Strichcode (Packung)

Schutzmarke **BRIDOR**
 Zollnomenklatur-Nummer **1905 90 30**
 Hergestellt in **Frankreich**

Allgemein beliebte Brote, um den Erwartungen des täglichen Genusses zu entsprechen.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 45.0 cm ± 7.5 cm
 Breite: 13.0 cm ± 5.5 cm
 Höhe: 6.5 cm ± 1.0 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 473g (zur Information)
 Länge: 44.0 cm ± 7.5 cm
 Breite: 12.0 cm ± 5.5 cm
 Höhe: 6.5 cm ± 1.0 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **HEFETEIG**, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, 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 je 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebäckenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1020 / 241	12.1 %	1082 / 255	12.8 %
Fett (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Kohlenhydrate (g)	50	19.2 %	53	20.4 %
davon Zucker (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Ballaststoffe (g)	2.8	11.2 %	3.0	12.0 %
Eiweiß (g)	7.4	14.8 %	7.9	15.8 %
Salz (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

* 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

ZWIRBELBROT 500G - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG



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. 16-18 Min bei 190-200°C, geschlossener 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	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	160.000 kg / 212 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 ³)	0.055
Nettogewicht eines Kartons	5.000 kg	Stück / Karton	10
Bruttogewicht eines Kartons	5.765 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	5.000 kg	Stück / Beutel	10
----------------------------	----------	----------------	----

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

PANE TWISTE 500G - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR

Código del producto	35262	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280030640	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 30
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Panes con sabores consensuados para satisfacer las necesidades del día a día.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado:

Largura:	45.0 cm ± 7.5 cm
Largo:	13.0 cm ± 5.5 cm
Altura:	6.5 cm ± 1.0 cm

Producto cocido:

Peso medio:	473g (a título indicativo)
Largura:	44.0 cm ± 7.5 cm
Largo:	12.0 cm ± 5.5 cm
Altura:	6.5 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **MASA DE LEVADURA**, sal, levadura, **GLUTEN de trigo**, 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)	1020 / 241	12.1 %	1082 / 255	12.8 %
Grasas (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
de las cuales saturadas (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	50	19.2 %	53	20.4 %
de los cuales azúcares (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Fibra alimentaria (g)	2.8	11.2 %	3.0	12.0 %
Proteínas (g)	7.4	14.8 %	7.9	15.8 %
Sal (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

* 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

**PANE TWISTE 500G - precocido en horno
de solera congelado - BRIDOR****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
	Precalentamiento del horno	230°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 16-18 min a 190-200°C, con el techo cerrado

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	32
Peso neto / Peso bruto del palet	160.000 kg / 212 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 ³)	0.055
Peso neto del caja	5.000 kg	Unidades / caja	10
Peso bruto del caja	5.765 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	5.000 kg	Unidades / bolsa	10
-----------------------	----------	------------------	----

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

PÃO TORCIDO 500G - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR

Código do produto **35262**
Código EAN (caixa) **03419280030640**
Código EAN (saco)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduaneira **1905 90 30**
Local de produção **França**

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto congelado: Comprimento: 45.0 cm ± 7.5 cm
Largura: 13.0 cm ± 5.5 cm
Altura: 6.5 cm ± 1.0 cm

Produto cozido: Peso médio: 473g (a título indicativo)
Comprimento: 44.0 cm ± 7.5 cm
Largura: 12.0 cm ± 5.5 cm
Altura: 6.5 cm ± 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO**, água, **FERMENTO**, sal, levedura, **GLÚTEN de trigo**, 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)	1020 / 241	12.1 %	1082 / 255	12.8 %
Lípidos (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
dos quais saturados (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	50	19.2 %	53	20.4 %
dos quais açúcares (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Fibra (g)	2.8	11.2 %	3.0	12.0 %
Proteínas (g)	7.4	14.8 %	7.9	15.8 %
Sal (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

* 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



PÃO TORCIDO 500G - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR

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 16-18 min em 190-200°C, regulador fechado

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	32
Peso líquido / Peso bruto da palete	160.000 kg / 212 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 ³)	0.055
Peso líquido da caixa	5.000 kg	Unidades / caixas	10
Peso bruto da caixa	5.765 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	5.000 kg	Unidades / saco	10
----------------------	----------	-----------------	----

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**

PANI A TRECCIA 500G - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR

Codice prodotto	35262	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	03419280030640	Codice doganale	1905 90 30
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Gamma di pani dal sapore genuino per soddisfare le esigenze quotidiane.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto congelato: Lunghezza: 45.0 cm ± 7.5 cm
Larghezza: 13.0 cm ± 5.5 cm
Altezza: 6.5 cm ± 1.0 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 473g (a titolo indicativo)
Lunghezza: 44.0 cm ± 7.5 cm
Larghezza: 12.0 cm ± 5.5 cm
Altezza: 6.5 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, **LIEVITO**, sale, lievito naturale, **GLUTINE di frumento**, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **farina di FRUMENTO maltato**, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Contiene: glutine.

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

Senza OGM	Addato per i vegani: S	Certificato Kosher: N	<i>(S = sì / 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)	1020 / 241	12.1 %	1082 / 255	12.8 %
Grassi (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Carboidrati (g)	50	19.2 %	53	20.4 %
di cui zuccheri (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Fibre (g)	2.8	11.2 %	3.0	12.0 %
Proteine (g)	7.4	14.8 %	7.9	15.8 %
Sale (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

* 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

PANI A TRECCIA 500G - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR



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 16-18 min a 190-200°C, tiraggio chiuso

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	32
Peso netto / Peso lordo della pedana	160.000 kg / 212 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 ³)	0.055
Peso netto del cartone	5.000 kg	Unità / cartone	10
Peso lordo del cartone	5.765 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	5.000 kg	Unità / sacchetto	10
--------------------------	----------	-------------------	----

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
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE GEGEVENS

**TWIST BROOD 500G - in een steenoven
voorgebakken bevroren - BRIDOR**

Productcode	35262	Merk	BRIDOR
EAN code (karton)	03419280030640	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 30
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	Frankrijk

*Brood waar iedereen van houdt, iedere dag weer.***KENMERKEN EN SAMENSTELLING**

Bevroren product:	Lengte:	45.0 cm ± 7.5 cm
	Breedte:	13.0 cm ± 5.5 cm
	Hoogte:	6.5 cm ± 1.0 cm

Gebakken product:	Gemiddeld gewicht:	473g (als indicatie)
	Lengte:	44.0 cm ± 7.5 cm
	Breedte:	12.0 cm ± 5.5 cm
	Hoogte:	6.5 cm ± 1.0 cm

*Presentatie suggestie*

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, **ZUURDESEM**, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, 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)	1020 / 241	12.1 %	1082 / 255	12.8 %
Vetten (g)	0.6	0.9 %	0.6	0.9 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Koolhydraten (g)	50	19.2 %	53	20.4 %
waarvan suikers (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Vezels (g)	2.8	11.2 %	3.0	12.0 %
Eiwitten (g)	7.4	14.8 %	7.9	15.8 %
Zout (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

* 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

TWIST BROOD 500G - in een steenoven voorgebakken bevroren - BRIDOR

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 16-18 min op 190-200°C, met gesloten deur

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

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	32
Nettogewicht / Bruto-gewicht van een laadbord	160.000 kg / 212 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 ³)	0.055
Nettogewicht van een karton	5.000 kg	Stuks / karton	10
Bruto-gewicht van een karton	5.765 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	5.000 kg	Stuks / zakje	10
----------------------------	----------	---------------	----

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