



FICHE TECHNIQUE  
**PAIN AU CHOCOLAT 70g au beurre fin - cru surgelé**

Version n° 11

Code article : **30095**

Marque : **BRIDOR**

code EAN (carton) : **03419280000803**

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 : 10.0 cm ± 1.0 cm  
 Largeur : 6.5 cm ± 1.5 cm  
 Hauteur : 3.5 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit**



*A titre indicatif :*

Poids moyen : 61 g  
 Longueur : 12.0 cm  
 Largeur : 8.5 cm  
 Hauteur : 5.0 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
<p><b>farine de BLE</b>, eau, <b>BEURRE fin</b> 15,6%, chocolat 10% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (<b>E322 (lécithine de SOJA)</b>), arôme naturel de vanille), sucre, levure, sel, <b>GLUTEN de blé</b>, émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), agent de traitement de la farine (E300), enzymes (hémicellulases, amylases)</p> <p>Contient : gluten, soja, produits laitiers.</p> <p>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 : 1 465 kJ / 350 kcal</p> <p>Matières grasses : 16,0 g            dont :                acides gras saturés : 10,0 g</p> <p>Glucides : 43,8 g            dont :                sucres : 10,9 g</p> <p>Fibres : 2,4 g</p> <p>Protéines : 7,8 g</p> <p>Sel : 0,76 g</p>	<p>17,5 %</p> <p>22,9 %</p> <p>50,2 %</p> <p>16,9 %</p> <p>12,1 %</p> <p>9,4 %</p> <p>15,7 %</p> <p>12,7 %</p>

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° 11

FICHE TECHNIQUE  
**PAIN AU CHOCOLAT 70g au beurre fin - cru 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 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)	12 unités par plaque
Fermentation	2h à 28°C, humidité 80%
Repos	10 min
Dorage	Dorer à l'œuf entier
Cuisson (en four ventilé)	environ 16 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 <sup>3</sup> )	0.029
Poids net d'un carton	12.600 kg	Pièces / carton	180
Poids brut d'un carton	13.183 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	862.558 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	60
Poids net d'un sachet	4.200 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](mailto:commercialfrance@le-duff.com)

Courriel de l'international et DOM-TOM : [exportsales@le-duff.com](mailto:exportsales@le-duff.com)



**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
**PAIN AU CHOCOLAT 70g – fine butter – raw frozen**

Version number :  
**11**

Product code : **30095**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280000803**

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 : 10.0 cm ± 1.0 cm

Width : 6.5 cm ± 1.5 cm

Height : 3.5 cm ± 0.5 cm

#### Baked product



*Indicative informations :*

Average weight : 61 g

Length : 12.0 cm

Width : 8.5 cm

Height : 5.0 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p><b>WHEAT flour</b>, water, <b>BUTTER</b> 15,6%, chocolate 10% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (<b>E322 (SOYA lecithin)</b>), natural vanilla flavour), sugar, yeast, salt, <b>wheat GLUTEN</b>, emulsifier (E322 (rape lecithin)), flour treatment agent (E300), enzymes (hemicellulases, amylases)</p> <p>Contains : dairy products, soya, gluten.</p> <p>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 : 1 465 kJ / 350 kcal</p> <p>Fat : 16,0 g of which : saturates : 10,0 g</p> <p>Carbohydrate : 43,8 g of which : sugars : 10,9 g</p> <p>Fibre : 2,4 g</p> <p>Protein : 7,8 g</p> <p>Salt : 0,76 g</p>	<p>17,5 %</p> <p>22,9 %</p> <p>50,2 %</p> <p>16,9 %</p> <p>12,1 %</p> <p>9,4 %</p> <p>15,7 %</p> <p>12,7 %</p>

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



**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
**PAIN AU CHOCOLAT 70g – fine butter – raw frozen**

Version number :  
**11**

**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
Proving	2h 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 16 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 <sup>3</sup> )	0.029
Net weight of case	12.600 kg	Pieces / case	180
Gross weight of case	13.183 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	862.558 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	60
Net weight of bag	4.200 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](mailto:exportsales@le-duff.com)



TECHNISCHE ANGABEN  
**BUTTER SCHOKOBROTCHEN 70g - Ungegart Tk**

Versionsnummer :  
11

Produktcode : **30095**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280000803**

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 : 10.0 cm ± 1.0 cm

Breite : 6.5 cm ± 1.5 cm

Höhe : 3.5 cm ± 0.5 cm

**Gebackenes Produkt**



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 61 g

Länge : 12.0 cm

Breite : 8.5 cm

Höhe : 5.0 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p><b>WEIZENMEHL</b>, Wasser, <b>BUTTER</b> 15,6%, Schokolade 10% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (<b>E322 (SOJALECITHIN)</b>), natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, Salz, <b>WEIZENGLUTEN</b>, Emulgator (E322 (Rapslecithin)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen)</p> <p>Enthält : Soja, Milchprodukte, Gluten.</p> <p>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 : 1 465 kJ / 350 kcal</p> <p>Fett : 16,0 g</p> <p>davon : gesättigte Fettsäuren : 10,0 g</p> <p>Kohlenhydrate : 43,8 g</p> <p>davon : Zucker : 10,9 g</p> <p>Ballaststoffe : 2,4 g</p> <p>Eiweiß : 7,8 g</p> <p>Salz : 0,76 g</p>	<p>17,5 %</p> <p>22,9 %</p> <p>50,2 %</p> <p>16,9 %</p> <p>12,1 %</p> <p>9,4 %</p> <p>15,7 %</p> <p>12,7 %</p>

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



TECHNISCHE ANGABEN  
**BUTTER SCHOKOBROTCHEN 70g - Ungegart Tk**

Versionsnummer :  
11

### 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
Gären (im Gärschrank)	2h bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Ruhezeit	10 min
Eierstreichung	Mit Eigelb bestreichen
Backen (mit Umluft)	Ca.16 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 <sup>3</sup> )	0.029
Nettogewicht eines Kartons	12.600 kg	Stück / Karton	180
Bruttogewicht eines Kartons	13.183 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	862.558 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	60
Nettogewicht eines Beutels	4.200 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](mailto:exportsales@le-duff.com)



Versión 11

CARTA TÉCNICA  
**NAPOLITANA 70g – mantequilla –  
 cruda y ultracongelada**

Código del producto : **30095**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280000803**

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 : 10.0 cm ± 1.0 cm

Ancho : 6.5 cm ± 1.5 cm

Altura : 3.5 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 61 g

Largura : 12.0 cm

Ancho : 8.5 cm

Altura : 5.0 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
<p><b>harina de TRIGO</b>, agua, <b>MANTEQUILLA 15,6%</b>, chocolate 10% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (<b>E322 (lecitina de SOJA)</b>), aroma natural de vainilla), azúcar, levadura, sal, <b>GLUTEN de trigo</b>, emulgente (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (hemicelulasas, amilasas)</p> <p>Contiene : soja, productos lácteos, gluten.</p> <p>Puede contener : trazas de huevos, trazas de frutos de cáscara.</p> <p>Aconsejado para veganos : No            Aconsejado para vegetarianos : Sí</p> <p>Sin transgénicos            No irradiado</p>	<p>Energía : 1 465 kJ / 350 kcal</p> <p>Grasas : 16,0 g            de las cuales :            ácidos grasos saturados : 10,0 g</p> <p>Hidratos de carbono : 43,8 g            de las cuales :            azúcares : 10,9 g</p> <p>Fibra alimentaria : 2,4 g</p> <p>Proteínas : 7,8 g</p> <p>Sal : 0,76 g</p>	<p>17,5 %</p> <p>22,9 %</p> <p>50,2 %</p> <p>16,9 %</p> <p>12,1 %</p> <p>9,4 %</p> <p>15,7 %</p> <p>12,7 %</p>

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 11

CARTA TÉCNICA  
**NAPOLITANA 70g – mantequilla –  
cruda y ultracongelada**

## 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
Fermentación	2h a 28°C, humedad 80%
Descanso / Dorage	Deje secar durante 10 minutos. Dorar con huevo entero.
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 16 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 <sup>3</sup> )	0.029
Peso neto del caja	12.600 kg	Unidades / caja	180
Peso bruto del caja	13.183 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	862.558 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	60
Peso neto del bolsa	4.200 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](mailto:exportsales@le-duff.com)





Versão : 11

FICHA TÉCNICA  
**Pão de chocolate 70g - cru - congelado**

Código do produto : **30095**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280000803**

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 : 10.0 cm  $\pm$  1.0 cmLargura : 6.5 cm  $\pm$  1.5 cmAltura : 3.5 cm  $\pm$  0.5 cm

#### Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 61 g

Comprimento : 12.0 cm

Largura : 8.5 cm

Altura : 5.0 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
<p><b>farinha de TRIGO</b>, água, <b>MANTEIGA</b> 15,6%, chocolate 10% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (<b>E322 (lecitina de SOJA)</b>), aroma natural baunilha), açúcar, levedura, sal, <b>GLÚTEN de trigo</b>, emulsionante (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamento da farinha (E300), enzimas (hemicelulases, amilases)</p> <p>Contém : soja, produtos lácteos, glúten.</p> <p>Pode conter : vestígios de ovos, 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 : 1 465 kJ / 350 kcal</p> <p>Lípidos : 16,0 g dos quais : ácidos gordos saturados : 10,0 g</p> <p>Hidratos de carbono : 43,8 g dos quais : açúcares : 10,9 g</p> <p>Fibra : 2,4 g</p> <p>Proteínas : 7,8 g</p> <p>Sal : 0,76 g</p>	<p>17,5 %</p> <p>22,9 %</p> <p>50,2 %</p> <p>16,9 %</p> <p>12,1 %</p> <p>9,4 %</p> <p>15,7 %</p> <p>12,7 %</p>

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 : 11

FICHA TÉCNICA  
**Pão de chocolate 70g - cru - congelado**

## ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de ultracongelação 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
Fermentação	2h em 28°C, humidade 80%
Descanso / Cobertura	Deixe secar por 10 minutos. Dourar com ovo inteiro.
Cozedura (no forno ventilado)	Aproximadamente 16 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 <sup>3</sup> )	0.029
Peso líquido da caixa	12.600 kg	Unidades / caixas	180
Peso bruto da caixa	13.183 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da paleta	862.558 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	60
Peso líquido do saco	4.200 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](mailto:exportsales@le-duff.com)