



Version n° 12

FICHE TECHNIQUE
ROULE CANNELLE 100g - prêt à cuire surgelé

Code article : **32160**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280015241**

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 : 11.5 cm ± 1.5 cm
 Largeur : 9.5 cm ± 1.5 cm
 Hauteur : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 87g
 Longueur : 12.5 cm
 Largeur : 11.0 cm
 Hauteur : 3.0 cm

| Ingrédients | Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru) | % RNJ (pour 100g de produit cru) |
|--|---|--|
| <p>Pâte 70% (farine de BLE, BEURRE fin 19,4%, eau, levure, sucre, OEUFS, sel, GLUTEN de blé, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300)),</p> <p>Crème cannelle 30% (eau, sucre, préparation cannelle 12% (sucre, sirop de sucre inverti, cannelle 7%, antiagglomérant (E341)), amidon modifié, LACTOSERUM en poudre, LAIT écrémé en poudre, stabilisants (E263, E450iii, E339ii), colorant (E160ai), arôme),</p> <p>Dorure (OEUFS, eau)</p> <p>Contient : gluten, oeufs, produits laitiers. Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque.</p> <p>Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui</p> <p>OGM : néant Ionisation : néant</p> | <p>Energie : 1 165 kJ / 280 kcal</p> <p>Matières grasses : 11,8 g dont : acides gras saturés : 7,4 g</p> <p>Glucides : 37,4 g dont : sucres : 12,3 g</p> <p>Fibres : 1,2 g</p> <p>Protéines : 5,7 g</p> <p>Sel : 0,80 g</p> | <p>14,0 %</p> <p>16,9 %</p> <p>37,2 %</p> <p>14,4 %</p> <p>13,6 %</p> <p>4,9 %</p> <p>11,4 %</p> <p>13,4 %</p> |



Version n° 12

FICHE TECHNIQUE
ROULE CANNELLE 100g - prêt à cuire 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) | 12 unités par plaque |
| Décongélation | environ 20 min à température ambiante |
| Cuisson (en four ventilé) | environ 18 min à 170°C (340°F) |
| Finition | |

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

CONDITIONNEMENT

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------|------------------------------------|---------|
| Format carton externe (L x l x h) | 388 x 298 x 244 mm | Volume du carton (m ³) | 0.029 |
| Poids net d'un carton | 6.000 kg | Pièces / carton | 60 |
| Poids brut d'un carton | 6.435 kg | Cartons / palette | 64 |
| Poids brut d'une palette | 430.686 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 consommateur (L x l) | | Pièces / sachet | 30 |
| Poids net d'un sachet consommateur | 3.000 kg | Sachets / carton | 2 |

CONTACTPour 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
CINNAMON SWIRL 100g - ready to bake frozen

Version number :
12

Product code : **32160**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280015241**

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 : 11.5 cm ± 1.5 cm

Width : 9.5 cm ± 1.5 cm

Height : 3.0 cm ± 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 87g

Length : 12.5 cm

Width : 11.0 cm

Height : 3.0 cm

| Ingredients | Nutritional values (per 100g of frozen product) | % GDA (per 100g of frozen product) |
|---|--|---|
| Dough 70% (WHEAT flour , BUTTER 19,4%, water, yeast, sugar, EGGS , salt, wheat GLUTEN , enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300)), Cinnamon custard 30% (water, sugar, cinnamon compound 12% (sugar, invert sugar syrup, cinnamon 7%, anti-caking agent (E341)), modified starch, powdered WHEY , skimmed MILK powder , stabilizers (E263, E450iii, E339ii), colour (E160ai), flavouring), EGG wash (EGGS , water) Contains : dairy products, eggs, gluten. May contain : traces of nuts, traces of soya. Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes GMO : without Ionization : without | Energy : 1 165 kJ / 280 kcal Fat : 11,8 g of which : saturates : 7,4 g Carbohydrate : 37,4 g of which : sugars : 12,3 g Fibre : 1,2 g Protein : 5,7 g Salt : 0,80 g | 14,0 % 16,9 % 37,2 % 14,4 % 13,6 % 4,9 % 11,4 % 13,4 % |



TECHNICAL SPECIFICATIONS
CINNAMON SWIRL 100g - ready to bake frozen

Version number :
12

| Microbiological characteristics | Targets | Tolerances | Methods of analysis laboratory |
|---------------------------------|---------------|-----------------|--------------------------------|
| Total aerobic mesophilic flora | < 100 000 / g | < 1 000 000 / g | ISO 4833 + NF V 08-100 |
| Escherichia coli | < 10 / g | < 100 / g | NF EN ISO 16649-2 |
| Salmonella | none in 25g | none in 25g | AES 10/4-05/04 |
| Staphylococcus aureus | < 100/g | < 1 000 / g | NF V 08-057-1 |

STORAGE AND SHELF LIFE

Best before : 9 months (270 days) from the date of freezing recorded on the packaging.

Store at -18°C or below before use.

DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.

Storage for a household use :

- * 24h in the refrigerator
- ** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator
- *** in the freezer at -18°C : until the best before date recorded on the packaging.

INSTRUCTIONS FOR BAKING

| | |
|------------------------------|--|
| Tray arrangement (600 x 400) | 12 items on a tray |
| Defrosting | approximately 20 min at room temperature |
| Baking (in ventilated oven) | approximately 18 min at 170°C (340°F) |
| Finishing | |

Nota: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

PACKAGING

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|-------------------------------|---------|
| Case dimensions (L x l x h) | 388 x 298 x 244 mm | Case volume (m ³) | 0.029 |
| Net weight of case | 6.000 kg | Pieces / case | 60 |
| Gross weight of case | 6.435 kg | Cases / pallet | 64 |
| Gross weight of pallet | 430.686 kg | Cases / layer | 8 |
| Pallet dimensions | 80 x 120 cm | Layers / pallet | 8 |
| Pallet type | Europe | Total height | 2.102 m |

Bags :

| | | | |
|------------------------|----------|--------------|----|
| Bag dimensions (L x l) | | Pieces / bag | 30 |
| Net weight of bag | 3.000 kg | Bags / case | 2 |

CONTACT

For any information / Contact :

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

Courriel : exportsales@le-duff.com



Version number :
12

TECHNICAL SPECIFICATIONS
CINNAMON SWIRL 100g - ready to bake frozen



TECHNISCHE ANGABEN
ZIMT SCHNECKE 100g - Backfertig TK

Versionsnummer :
12

Produktcode : **32160**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280015241**

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 : 11.5 cm ± 1.5 cm

Breite : 9.5 cm ± 1.5 cm

Höhe : 3.0 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 87g

Länge : 12.5 cm

Breite : 11.0 cm

Höhe : 3.0 cm

| Zutaten | Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes) | % Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes) |
|---|--|--|
| <p>Teig 70% (WEIZENMEHL, BUTTER 19,4%, Wasser, Hefe, Zucker, EIER, Salz, WEIZENGLUTEN, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300)),</p> <p>Zimtcreme 30% (Wasser, Zucker, Zimtzubereitung 12% (Zucker, Invertzuckersirup, Zimt 7%, Trennmittel (E341)), modifizierte Stärke, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisatoren (E263, E450iii, E339ii), Farbstoff (E160ai), Aroma),</p> <p>EIERSTREICHE (EIER, Wasser)</p> <p>Enthält : Eier, Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.</p> <p>Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO Nicht bestrahlt</p> | <p>Energie : 1 165 kJ / 280 kcal</p> <p>Fett : 11,8 g</p> <p>davon : gesättigte Fettsäuren: 7,4 g</p> <p>Kohlenhydrate : 37,4 g</p> <p>davon : Zucker : 12,3 g</p> <p>Ballaststoffe : 1,2 g</p> <p>Eiweiß : 5,7 g</p> <p>Salz : 0,80 g</p> | <p>14,0 %</p> <p>16,9 %</p> <p>37,2 %</p> <p>14,4 %</p> <p>13,6 %</p> <p>4,9 %</p> <p>11,4 %</p> <p>13,4 %</p> |



Versionsnummer :
12

TECHNISCHE ANGABEN ZIMT SCHNECKE 100g - Backfertig TK

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

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Maximale Haltbarkeit : 9 Monate (270 Tage) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung.

AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Lagerung für den Haushalt :

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

BACKEMPFEHLUNG

| | |
|---|-------------------------------|
| Anordnung auf dem Backblech (600 x 400) | 12 Stücke pro Backblech |
| Auftauen | Ca. 20 Min bei Raumtemperatur |
| Backen (mit Umluft) | Ca. 18 Min bei 170°C (340°F) |
| Endbearbeitung | |

Nota : Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

VERPACKUNG

| | | | |
|--------------------------------|--------------------|----------------------------------|---------|
| Karton Abmessungen (L x l x h) | 388 x 298 x 244 mm | Karton Volumen (m ³) | 0.029 |
| Nettogewicht eines Kartons | 6.000 kg | Stück / Karton | 60 |
| Bruttogewicht eines Kartons | 6.435 kg | Kartons / Palette | 64 |
| Bruttogewicht einer Palette | 430.686 kg | Kartons / Lage | 8 |
| Palette Abmessungen | 80 x 120 cm | Lagen / Palette | 8 |
| Palettenart | Europe | Gesamthöhe | 2.102 m |

Beutel :

| | | | |
|----------------------------|----------|-----------------|----|
| Beutel Abmessungen (L x l) | | Stück / Beutel | 30 |
| Nettogewicht eines Beutels | 3.000 kg | Beutel / Karton | 2 |

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versión 12

CARTA TÉCNICA
**CARACOLA CON CANELA 100g
prefermentado y ultracongelado**

Código del producto : **32160**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280015241**

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 : 11.5 cm ± 1.5 cm

Ancho : 9.5 cm ± 1.5 cm

Altura : 3.0 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 87g

Largura : 12.5 cm

Ancho : 11.0 cm

Altura : 3.0 cm

| Ingredientes | Valores nutritivos (por 100g de producto congelado) | % VD (por 100g de producto congelado) |
|--|---|--|
| <p>Pasta 70% (harina de TRIGO, MANTEQUILLA 19,4%, agua, levadura, azúcar, HUEVOS, sal, GLUTEN de trigo, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (E300)),</p> <p>Crema pastelera con canela 30% (agua, azúcar, preparación canela 12% (azúcar, jarabe de azúcar invertido, canela 7%, antiaglomerante (E341)), almidón modificado, SUERO LÁCTEO en polvo, LECHE desnatada en polvo, estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), colorante (E160ai), aroma),</p> <p>Dorado (HUEVOS, agua)</p> <p>Contiene : huevos, productos lácteos, gluten. Puede contener : trazas de soja, trazas de frutos de cáscara.</p> <p>Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí</p> <p>Sin transgenicos No irradiado</p> | <p>Energía : 1 165 kJ / 280 kcal</p> <p>Grasas : 11,8 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 7,4 g</p> <p>Hidratos de carbono : 37,4 g de las cuales : azúcares : 12,3 g</p> <p>Fibra alimentaria : 1,2 g</p> <p>Proteínas : 5,7 g</p> <p>Sal : 0,80 g</p> | <p>14,0 %</p> <p>16,9 %</p> <p>37,2 %</p> <p>14,4 %</p> <p>13,6 %</p> <p>4,9 %</p> <p>11,4 %</p> <p>13,4 %</p> |



Versión 12

CARTA TÉCNICA
**CARACOLA CON CANELA 100g
prefermentado y ultracongelado**

| Características microbiológicas | Objetivos | Tolerancias | Metodologías de laboratorio |
|---------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------------|
| Flora aeróbica mesófila total | < 100 000 / g | < 1 000 000 / g | ISO 4833 + NF V 08-100 |
| Escherichia coli | < 10 / g | < 100 / g | NF EN ISO 16649-2 |
| Salmonellas | ausente en 25g | ausente en 25g | AES 10/4-05/04 |
| Staphylococcus aureus | < 100/g | < 1 000 / g | NF V 08-057-1 |

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de caducidad : 9 meses (270 días) a partir de la fecha de congelación indicada en el embalaje.
Conservar en el congelador a -18°C *** antes la utilización.

NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Conservación para uso doméstico :

* 24h en el refrigerador

** 3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador

*** en el congelador a -18°C : hasta la fecha de caducidad indicada en el embalaje

MODO DE EMPLEO

| | |
|-------------------------------------|---|
| La puesta en las placas (600 x 400) | 12 unidades por placa |
| Descongelación | aproximadamente 20 min a temperatura ambiente |
| Cocción (en un horno ventilado) | aproximadamente 18 min a 170°C (340°F) |
| Último toque | |

Nota : Cada horna tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con su material.

ACONDITIONAMIENTO

| | | | |
|--|--------------------|------------------------------------|---------|
| Tamaño del caja (Largura x Ancho x Altura) | 388 x 298 x 244 mm | Volumen del caja (m ³) | 0.029 |
| Peso neto del caja | 6.000 kg | Unidades / caja | 60 |
| Peso bruto del caja | 6.435 kg | Cajas / paleta | 64 |
| Peso bruto del paleta | 430.686 kg | Cajas / estrato | 8 |
| Tamaño del paleta | 80 x 120 cm | Estratos / paleta | 8 |
| Tipo de paleta | Europe | Altura total | 2.102 m |

Bolsas :

| | | | |
|---------------------|----------|------------------|----|
| Tamaño del bolsa | | Unidades / bolsa | 30 |
| Peso neto del bolsa | 3.000 kg | Bolsas / caja | 2 |

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versão : 12

FICHA TÉCNICA
CARACOL CON CANELA 100g
pronto-a-cozinhar - congelado

Código do produto : **32160**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280015241**

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 : 11.5 cm ± 1.5 cm

Largura : 9.5 cm ± 1.5 cm

Altura : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 87g

Comprimento : 12.5 cm

Largura : 11.0 cm

Altura : 3.0 cm

| Ingredientes | Valores nutricionais (por 100g de produto congelado) | % VD (por 100g de produto congelado) |
|---|---|--|
| <p>Massa 70% (farinha de TRIGO, MANTEIGA 19,4%, água, levedura, açúcar, OVOS, sal, GLUTEM de trigo, enzimas (amilases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (E300)),</p> <p>Creme canela 30% (água, açúcar, preparado de canela 12% (açúcar, xarope de açúcar invertido, canela 7%, antiaglomerante (E341)), amido modificado, SORO DE LEITE, LEITE magro em pó, estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), corante (E160ai), aromatizante),</p> <p>Cobertura (OVOS, água)</p> <p>Contém : ovos, produtos lácteos, glúten. Pode conter : vestígios de soja, vestígios de frutos de casca rija.</p> <p>Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim</p> <p>OGM : nada Ionização : nada</p> | <p>Energia : 1 165 kJ / 280 kcal</p> <p>Lípidos: 11,8 g</p> <p>dos quais : ácidos gordos saturados : 7,4 g</p> <p>Hidratos de carbono : 37,4 g</p> <p>dos quais : açúcares : 12,3 g</p> <p>Fibra : 1,2 g</p> <p>Proteínas : 5,7 g</p> <p>Sal : 0,80 g</p> | <p>14,0 %</p> <p>16,9 %</p> <p>37,2 %</p> <p>14,4 %</p> <p>13,6 %</p> <p>4,9 %</p> <p>11,4 %</p> <p>13,4 %</p> |



Versão : 12

FICHA TÉCNICA
CARACOL CON CANELA 100g
pronto-a-cozinhar - congelado

| Características microbiológicas | Objectivos | Tolerâncias | Métodos de laboratório |
|---------------------------------|----------------|-----------------|------------------------|
| Flora aeróbica mesofílica total | < 100 000 / g | < 1 000 000 / g | ISO 4833 + NF V 08-100 |
| Escherichia coli | < 10 / g | < 100 / g | NF EN ISO 16649-2 |
| Salmonellas | ausente em 25g | ausente em 25g | AES 10/4-05/04 |
| Staphylococcus aureus | < 100/g | < 1 000 / g | NF V 08-057-1 |

ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de 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 |
| Descongelação | aproximadamente 20 min em temperatura ambiente |
| Cozedura (no forno ventilado) | aproximadamente 18 min em 170°C (340°F) |
| Arremate | |

Nota : Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

EMBALAGEM

| | | | |
|-------------------------------|--------------------|-----------------------------------|---------|
| Medidas por caixa (C x L x A) | 388 x 298 x 244 mm | Volume da caixa (m ³) | 0.029 |
| Peso líquido da caixa | 6.000 kg | Unidades / caixas | 60 |
| Peso bruto da caixa | 6.435 kg | Caixas / palete | 64 |
| Peso bruto da paleta | 430.686 kg | Caixas / camada | 8 |
| Medidas da paleta | 80 x 120 cm | Camadas / paleta | 8 |
| Tipo de paleta | Europe | Altura | 2.102 m |

Sacos :

| | | | |
|----------------------|----------|-----------------|----|
| Formato do saco | | Unidades / saco | 30 |
| Peso líquido do saco | 3.000 kg | Sacos / cartão | 2 |

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com