



Version n° 11

FICHE TECHNIQUE
**TORSADE AU CHOCOLAT 90g - beurre fin
 prêt à cuire surgelé - BRIDOR**

Code article : **30308**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280003910**

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 : 17.5 cm ± 2.0 cm
 Largeur : 4.5 cm ± 1.0 cm
 Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 76g
 Longueur : 17.5 cm
 Largeur : 5.5 cm
 Hauteur : 3.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
<p>Pâte 53,3% (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 pâtissière 31,1% (eau, sucre, amidon modifié, LACTOSERUM en poudre, LAIT écrémé en poudre, stabilisants (E263, E450iii, E339ii), colorant (E160aii), arôme),</p> <p>Chocolat 15,6% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (lécithine de SOJA)), arôme naturel de vanille),</p> <p>Dorure (OEUFS, eau)</p> <p>Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers. Peut contenir : traces de fruits à coque.</p> <p>Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui</p> <p>OGM : néant Ionisation : néant</p>	<p>Energie : 1 245 kJ / 295 kcal</p> <p>Matières grasses : 13,4 g dont : acides gras saturés : 8,1 g</p> <p>Glucides : 39,0 g dont : sucres : 17,4 g</p> <p>Fibres : 2,2 g</p> <p>Protéines : 5,3 g</p> <p>Sel : 0,64 g</p>	<p>14,9 %</p> <p>19,1 %</p> <p>40,7 %</p> <p>15,0 %</p> <p>19,3 %</p> <p>8,7 %</p> <p>10,7 %</p> <p>10,7 %</p>



Version n° 11

FICHE TECHNIQUE
**TORSADE AU CHOCOLAT 90g - beurre fin
prêt à cuire surgelé - BRIDOR**

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 DECONGELE.

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 16 min à 165°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	6.300 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	6.735 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	449.886 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	35
Poids net d'un sachet	3.150 kg	Sachets / carton	2

CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :

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

Courriel de France métropolitaine : commercialfrance@le-duff.com

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



Version number :
11

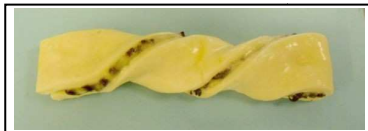
TECHNICAL SPECIFICATIONS
TORSADE AU CHOCOLAT 90g - fine butter
ready to bake frozen - BRIDOR

Product code : **30308**
 Brand : **BRIDOR**
 EAN code (case) : **03419280003910**
 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 : 17.5 cm ± 2.0 cm
 Width : 4.5 cm ± 1.0 cm
 Height : 2.5 cm ± 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 76g
 Length : 17.5 cm
 Width : 5.5 cm
 Height : 3.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
Dough 53,3% (WHEAT flour , BUTTER 19,4%, water, yeast, sugar, EGGS , salt, wheat GLUTEN , enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300)), Pastry cream 31,1% (water, sugar, modified starch, powdered WHEY , skimmed MILK powder , stabilizers (E263, E450iii, E339ii), colour (E160aii), flavouring), Chocolate 15,6% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, fat-reduced cocoa powder, emulsifier (E322 (SOYA lecithin))), natural vanilla flavour), EGG wash (EGGS , water) Contains : dairy products, eggs, soya, gluten. May contain : traces of nuts. Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes GMO : without Ionization : without	Energy : 1 245 kJ / 295 kcal Fat : 13,4 g of which : saturates : 8,1 g Carbohydrate : 39,0 g of which : sugars : 17,4 g Fibre : 2,2 g Protein : 5,3 g Salt : 0,64 g	14,9 % 19,1 % 40,7 % 15,0 % 19,3 % 8,7 % 10,7 % 10,7 %



Version number :
11

TECHNICAL SPECIFICATIONS
TORSADE AU CHOCOLAT 90g - fine butter
ready to bake frozen - BRIDOR

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 16 min at 165°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	6.300 kg	Pieces / case	70
Gross weight of case	6.735 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	449.886 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	35
Net weight of bag	3.150 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



TECHNISCHE ANGABEN
**SCHOKOLADENZOPF 90g - Butter - backfertig TK
BRIDOR**

Versionsnummer :
11

Produktcode : **30308**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280003910**

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Geshundheitserklärung-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 : 17.5 cm ± 2.0 cm

Breite : 4.5 cm ± 1.0 cm

Höhe : 2.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 76g

Länge : 17.5 cm

Breite : 5.5 cm

Höhe : 3.5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p>Teig 53,3% (WEIZENMEHL, BUTTER 19,4%, Wasser, Hefe, Zucker, EIER, Salz, WEIZENGLUTEN, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300)),</p> <p>Creme zum Backen 31,1% (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisatoren (E263, E450iii, E339ii), Farbstoff (E160aii), Aroma),</p> <p>Schokolade 15,6% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (E322 (SOJALECITHIN)), natürliches Vanillearoma),</p> <p>EIERSTREICHE (EIER, Wasser)</p> <p>Enthält : Soja, Eier, Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten : Spuren von Schalenfrüchten.</p> <p>Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO Nicht bestrahlt</p>	<p>Energie : 1 245 kJ / 295 kcal</p> <p>Fett : 13,4 g davon : gesättigte Fettsäuren: 8,1 g</p> <p>Kohlenhydrate : 39,0 g davon : Zucker : 17,4 g</p> <p>Ballaststoffe : 2,2 g</p> <p>Eiweiß : 5,3 g</p> <p>Salz : 0,64 g</p>	<p>14,9 %</p> <p>19,1 %</p> <p>40,7 %</p> <p>15,0 %</p> <p>19,3 %</p> <p>8,7 %</p> <p>10,7 %</p> <p>10,7 %</p>



Versionsnummer :
11

TECHNISCHE ANGABEN
**SCHOKOLADENZOPF 90g - Butter - backfertig TK
BRIDOR**

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. 16 Min bei 165°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	6.300 kg	Stück / Karton	70
Bruttogewicht eines Kartons	6.735 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	449.886 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	35
Nettogewicht eines Beutels	3.150 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 11

CARTA TÉCNICA
**TRENZA CHOCOLATE 90g - mantequilla
 prefermentado y ultracongelada - BRIDOR**

Código del producto : **30308**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280003910**

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 : 17.5 cm ± 2.0 cm

Ancho : 4.5 cm ± 1.0 cm

Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 76g

Largura : 17.5 cm

Ancho : 5.5 cm

Altura : 3.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
Pasta 53,3% (harina de TRIGO, MANTEQUILLA 19,4%, agua, levadura, azúcar, HUEVOS , sal, GLUTEN de trigo , enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (E300)), Crema pastelera 31,1% (agua, azúcar, almidón modificado, SUERO LÁCTEO en polvo, LECHE desnatada en polvo , estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), colorante (E160aii), aroma), Chocolate 15,6% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao magro en polvo, emulgente (E322 (lecitina de SOJA))), aroma natural de vainilla), Dorado (HUEVOS , agua)	Energía : 1 245 kJ / 295 kcal Grasas : 13,4 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 8,1 g Hidratos de carbono : 39,0 g de las cuales : azúcares : 17,4 g Fibra alimentaria : 2,2 g Proteínas : 5,3 g Sal : 0,64 g	14,9 % 19,1 % 40,7 % 15,0 % 19,3 % 8,7 % 10,7 % 10,7 %
Contiene : soja, huevos, productos lácteos, gluten. Puede contener : trazas de frutos de cáscara. Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí Sin transgénicos No irradiado		



Versión 11

CARTA TÉCNICA
**TRENZA CHOCOLATE 90g - mantequilla
prefermentado y ultracongelada - BRIDOR**

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 compartimento 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 16 min a 165°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	6.300 kg	Unidades / caja	70
Peso bruto del caja	6.735 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	449.886 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	35
Peso neto del bolsa	3.150 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 : 11

FICHA TÉCNICA
TORSADE AU CHOCOLAT 90g
pronto-a-cozinhar - congelado - BRIDOR

Código do produto : **30308**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280003910**

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 : 17.5 cm ± 2.0 cm

Largura : 4.5 cm ± 1.0 cm

Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 76g

Comprimento : 17.5 cm

Largura : 5.5 cm

Altura : 3.5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
<p>Massa 53,3% (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 pasteleiro 31,1% (água, açúcar, amido modificado, SORO DE LEITE, LEITE magro em pó, estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), corante (E160aii), aromatizante),</p> <p>Chocolate 15,6% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, cacau magro em pó, emulsionante (E322 (lecitina de SOJA)), aroma natural baunilha), Cobertura (OVOS, água)</p> <p>Contém : soja, ovos, produtos lácteos, glúten. Pode conter : 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 : 1 245 kJ / 295 kcal</p> <p>Lípidos: 13,4 g</p> <p>dos quais : ácidos gordos saturados : 8,1 g</p> <p>Hidratos de carbono : 39,0 g</p> <p>dos quais : açúcares : 17,4 g</p> <p>Fibra : 2,2 g</p> <p>Proteínas : 5,3 g</p> <p>Sal : 0,64 g</p>	<p>14,9 %</p> <p>19,1 %</p> <p>40,7 %</p> <p>15,0 %</p> <p>19,3 %</p> <p>8,7 %</p> <p>10,7 %</p> <p>10,7 %</p>



Versão : 11

FICHA TÉCNICA
TORSADE AU CHOCOLAT 90g
pronto-a-cozinhar - congelado - BRIDOR

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 ultracongelamento 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
Descongelamento	aproximadamente 20 min em temperatura ambiente
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 16 min em 165°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	6.300 kg	Unidades / caixas	70
Peso bruto da caixa	6.735 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da paleta	449.886 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	35
Peso líquido do saco	3.150 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