



Version n° 5

**FICHE TECHNIQUE**  
**CROISSANT FOURRE ABRICOT TOPPING SUCRE 90G**  
**BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE BRIDOR**

Code article : **36670**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280040571**

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 : 13,0 cm ± 1,5 cm

Largeur : 6,0 cm ± 1,0 cm

Hauteur : 4,0 cm ± 0,5 cm

### Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 85g

Longueur : 17,5 cm

Largeur : 7,5 cm

Hauteur : 5,5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit surgelé)	% RNJ (pour 100g de produit surgelé)
<p><b>farine de BLE, BEURRE fin 18%</b>, fourrage abricot 16% (sirop de glucose-fructose, abricots 34%, sucre, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), arôme naturel, correcteur d'acidité (citrate tricalcique), conservateur (sorbate de potassium)), eau, levure, sucre, finition 3% (sucre 89%, graisse végétale de palme non hydrogénée), <b>OEUFS</b>, sel, <b>GLUTEN de blé</b>, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)</p> <p>Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.</p> <p>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 : 1450 kJ / 345 kcal</p> <p>Matières grasses : 15.5 g</p> <p>dont : acides gras saturés : 10.0 g</p> <p>Glucides : 45.0 g</p> <p>dont : sucres : 16.5 g</p> <p>Fibres alimentaires : 2.1 g</p> <p>Protéines : 5.6 g</p> <p>Sel : 0.84 g</p>	<p>17.3 %</p> <p>22.2 %</p> <p>50.2 %</p> <p>17.3 %</p> <p>18.3 %</p> <p>8.3 %</p> <p>11.3 %</p> <p>14.1 %</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° 5

FICHE TECHNIQUE  
**CROISSANT FOURRE ABRICOT TOPPING SUCRE 90G  
BEURRE FIN PRET A CUIRE SURGELE BRIDOR**

## 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 :

- \* 12h 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 1h à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 16 min à 170°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)	398 x 288 x 185 mm	Volume du carton (m <sup>3</sup> )	0.022
Poids net d'un carton	3.960 kg	Pièces / carton	44
Poids brut d'un carton	4.341 kg	Cartons / palette	80
Poids brut d'une palette	375.476 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	10
Type de palette	EURO	Hauteur totale	2.00 m

Sachets :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	22
Poids net d'un sachet	1.980 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](mailto:commercialfrance@le-duff.com)

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



**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
**FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER CROISSANT**  
**FILLED WITH APRICOT AND SUGAR TOPPING 90G**  
**BRIDOR**

Version number : 5

Product code : **36670**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280040571**

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 : 13,0 cm ± 1,5 cm

Width : 6,0 cm ± 1,0 cm

Height : 4,0 cm ± 0,5 cm

**Baked product**



*Indicative informations :*

Average weight : 85g

Length : 17,5 cm

Width : 7,5 cm

Height : 5,5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p><b>WHEAT flour, BUTTER</b> 18%, apricot filling 16% (glucose-fructose syrup, apricots 34%, sugar, gelling agent (pectin), acid (citric acid), natural flavouring, acidity regulator (tricalcium citrate), preservative (potassium sorbate)), water, yeast, sugar, finish 3% (sugar 89%, non-hydrogenated palm fat), <b>EGGS</b>, salt, <b>wheat GLUTEN</b>, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (ascorbic acid)</p> <p>Contains: dairy products, eggs, gluten.            May contain : traces of nuts, traces of soya.</p> <p>Suitable for vegans : No            Suitable for vegetarians : Yes</p> <p>GMO : without            Ionization : without</p>	<p>Energy : 1450 kJ / 345 kcal</p> <p>Fat : 15.5 g            of which :                saturates : 10.0 g</p> <p>Carbohydrate : 45.0 g            of which :                sugars : 16.5 g</p> <p>Fibre : 2.1 g</p> <p>Protein : 5.6 g</p> <p>Salt : 0.84 g</p>	<p>17.3 %</p> <p>22.2 %</p> <p>50.2 %</p> <p>17.3 %</p> <p>18.3 %</p> <p>8.3 %</p> <p>11.3 %</p> <p>14.1 %</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



Version number : 5

TECHNICAL SPECIFICATIONS  
**FROZEN READY TO BAKE FINE BUTTER CROISSANT  
FILLED WITH APRICOT AND SUGAR TOPPING 90G  
BRIDOR**

### 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 :

\* 12h 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 1h at room temperature
Baking (in ventilated oven)	approximately 16 min at 170°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)	398 x 288 x 185 mm	Case volume (m <sup>3</sup> )	0.022
Net weight of case	3.960 kg	Pieces / case	44
Gross weight of case	4.341 kg	Cases / pallet	80
Gross weight of pallet	375.476 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	10
Pallet type	EURO	Total height	2.00 m

Bags :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	22
Net weight of bag	1.980 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](mailto:exportsales@le-duff.com)



Versionsnummer :  
5

**TECHNISCHE ANGABEN**  
**CROISSANT 90G MIT APRIKOSEFÜLLUNG**  
**DEKOR : ZUCKER - Butter - Backfertig TK - BRIDOR**

Produktcode : **36670**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280040571**

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 : 13,0 cm ± 1,5 cm

Breite : 6,0 cm ± 1,0 cm

Höhe : 4,0 cm ± 0,5 cm

**Gebackenes Produkt**



*Zur Information :*

Durchschnittliches Gewicht : 85g

Länge : 17,5 cm

Breite : 7,5 cm

Höhe : 5,5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p><b>WEIZENMEHL, BUTTER</b> 18%, Aprikosefüllung 16% (Glukose-Fructose-sirup, Aprikosen 34%, Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), natürliches Aroma, Säureregulator (Tricalciumcitrat), Konservierungsmittel (Kaliumsorbit)), Wasser, Hefe, Zucker, Dekor 3% (Zucker 89%, ungehärtetes Palmfett), <b>EIER</b>, Salz, <b>WEIZENGLUTEN</b>, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)</p> <p>Enthält : Eier, Milchprodukte, Gluten.</p> <p>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 : 1450 kJ / 345 kcal</p> <p>Fett : 15.5 g</p> <p>davon : gesättigte Fettsäuren : 10.0 g</p> <p>Kohlenhydrate : 45.0 g</p> <p>davon : Zucker : 16.5 g</p> <p>Ballaststoffe : 2.1 g</p> <p>Eiweiß : 5.6 g</p> <p>Salz : 0.84 g</p>	<p>17.3 %</p> <p>22.2 %</p> <p>50.2 %</p> <p>17.3 %</p> <p>18.3 %</p> <p>8.3 %</p> <p>11.3 %</p> <p>14.1 %</p>



Versionsnummer :  
5

**TECHNISCHE ANGABEN**  
**CROISSANT 90G MIT APRIKOSEFÜLLUNG**  
**DEKOR : ZUCKER - 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 :

- \* 12 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. 1 Stunde bei Raumtemperatur
Backen (mit Umluft)	Ca. 16 Min bei 170°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)	398 x 288 x 185 mm	Karton Volumen (m <sup>3</sup> )	0.022
Nettogewicht eines Kartons	3.960 kg	Stück / Karton	44
Bruttogewicht eines Kartons	4.341 kg	Kartons / Palette	80
Bruttogewicht einer Palette	375.476 kg	Kartons / Lage	8
Palette Abmessungen	80 x 120 cm	Lagen / Palette	10
Palettenart	EURO	Gesamthöhe	2.00 m

Beutel :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	22
Nettogewicht eines Beutels	1.980 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](mailto:exportsales@le-duff.com)



Versión 5

**CARTA TÉCNICA**  
**CROISSANT 90G RELLENO ALBARICOQUE**  
**DECORACIÓN AZÚCAR - mantequilla**  
**prefermentado y ultracongelado - BRIDOR**

Código del producto : **36670**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280040571**

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 : 13,0 cm ± 1,5 cm

Ancho : 6,0 cm ± 1,0 cm

Altura : 4,0 cm ± 0,5 cm

**Producto cocido**



*A título indicativo :*

Peso medio : 85g

Largura : 17,5 cm

Ancho : 7,5 cm

Altura : 5,5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
<p><b>harina de TRIGO, MANTEQUILLA 18%</b>, relleno albaricoque 16% (concentrado de glucosa-fructosa, albaricoques 34%, azúcar, gelificante (pectina), acidulante (ácido cítrico), aroma natural, corrector de acidez (citrato tricálcico), conservante (sorbato potásico)), agua, levadura, azúcar, decoración 3% (azúcar 89%, grasa vegetal de palma no hidrogenada), <b>HUEVOS</b>, sal, <b>GLUTEN de trigo</b>, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico)</p> <p>Contiene : huevos, productos lácteos, gluten.</p> <p>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 : 1450 kJ / 345 kcal</p> <p>Grasas : 15.5 g</p> <p>de las cuales : ácidos grasos saturados : 10.0 g</p> <p>Hidratos de carbono : 45.0 g</p> <p>de las cuales : azúcares : 16.5 g</p> <p>Fibra alimentaria : 2.1 g</p> <p>Proteínas : 5.6 g</p> <p>Sal : 0.84 g</p>	<p>17.3 %</p> <p>22.2 %</p> <p>50.2 %</p> <p>17.3 %</p> <p>18.3 %</p> <p>8.3 %</p> <p>11.3 %</p> <p>14.1 %</p>



Versión 5

CARTA TÉCNICA

**CROISSANT 90G RELLENO ALBARICOQUE  
DECORACIÓN AZÚCAR - mantequilla  
prefermentado y ultracongelado - 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 :

\* 12h 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 1h a temperatura ambiente
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 16 min a 170°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)	398 x 288 x 185 mm	Volumen del caja (m <sup>3</sup> )	0.022
Peso neto del caja	3.960 kg	Unidades / caja	44
Peso bruto del caja	4.341 kg	Cajas / paleta	80
Peso bruto del paleta	375.476 kg	Cajas / estrato	8
Tamaño del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	10
Tipo de paleta	EURO	Altura total	2.00 m

Bolsas :

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	22
Peso neto del bolsa	1.980 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](mailto:exportsales@le-duff.com)





Versão : 5

FICHA TÉCNICA  
**CROISSANT 90G RECHEIO DAMASCO**  
**ORNAMENTO AÇÚCAR - manteiga - pronto-a-cozinhar**  
**congelado - BRIDOR**

Código do produto : **36670**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280040571**

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 : 13,0 cm ± 1,5 cm

Largura : 6,0 cm ± 1,0 cm

Altura : 4,0 cm ± 0,5 cm

#### Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 85g

Comprimento : 17,5 cm

Largura : 7,5 cm

Altura : 5,5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
<b>farinha de TRIGO, MANTEIGA 18%</b> , recheio damasco 16% (xarope de glucose-fructosa, damascos 34%, açúcar, gelificante (pectina), acidificante (ácido cítrico), aroma natural, corrector de acidez (citrato tricálcico), conservante (sorbato de potássio)), água, levedura, açúcar, ornamento 3% (açúcar 89%, gordura vegetal de palma não hidrogenada), <b>OVOS</b> , sal, <b>GLUTEM de trigo</b> , enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico)  Contém : ovos, produtos lácteos, glúten.  Pode conter : vestígios de soja, vestígios de frutos de casca rija.  Convem aos veganos : Não Convem aos vegetarianos : Sim  OGM : nada Ionização : nada	Energia: 1450 kJ / 345 kcal  Lípidos: 15.5 g dos quais : ácidos gordos saturados : 10.0 g  Hidratos de carbono : 45.0 g dos quais : açúcares : 16.5 g  Fibra : 2.1 g  Proteínas : 5.6 g  Sal : 0.84 g	17.3 %  22.2 %  50.2 %  17.3 %  18.3 %  8.3 %  11.3 %  14.1 %



Versão : 5

FICHA TÉCNICA  
**CROISSANT 90G RECHEIO DAMASCO**  
**ORNAMENTO AÇÚCAR - manteiga - 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 ultracongelação indicada na embalagem.  
Conservar no congelador em -18°C \*\*\* antes da utilização.

**NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.**

Conservação para uso doméstico :

\* 12h 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 1h em temperatura ambiente
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 16 min em 170°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)	398 x 288 x 185 mm	Volume da caixa (m <sup>3</sup> )	0.022
Peso líquido da caixa	3.960 kg	Unidades / caixas	44
Peso bruto da caixa	4.341 kg	Caixas / palete	80
Peso bruto da paleta	375.476 kg	Caixas / camada	8
Medidas da paleta	80 x 120 cm	Camadas / paleta	10
Tipo de paleta	EURO	Altura	2.00 m

Sacos :

Formato do saco		Unidades / saco	22
Peso líquido do saco	1.980 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](mailto:exportsales@le-duff.com)