



Version n°8

FICHE TECHNIQUE

PAIN AU CHOCOLAT 80g 2 barres au beurre Charentes Poitou AOP - cru surgelé - BRIDOR - ECLAT DU TERROIRCode article : **31691**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280011885**

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 : 9.5 cm ± 0.5 cm

Largeur : 4.5 cm ± 1.0 cm

Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit*A titre indicatif :*

Poids moyen : 69g

Longueur : 12.0 cm

Largeur : 10.0 cm

Hauteur : 5.0 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
Farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 20,8%, eau, chocolat 10% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (lécithine de SOJA)), arôme naturel de vanille), sucre, levure, LAIT entier en poudre, GLUTEN de blé , sel, émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), agent de traitement de la farine (E300), enzymes (amylases, hémicellulases) Contient : gluten, soja, produits laitiers. Peut contenir : traces d'oeufs, traces de fruits à coque. Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui OGM : néant Ionisation : néant	Energie : 1 575 kJ / 375 kcal Matières grasses : 20,7 g dont : acides gras saturés : 13,2 g Glucides : 40,1 g dont : sucres : 12,7 g Protéines : 7,7 g Fibres : 2,1 g Sel : 0,90 g	18,8 % 29,6 % 65,8 % 15,4 % 14,1 % 15,5 % 8,3 % 15,0 %

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°8

FICHE TECHNIQUE

PAIN AU CHOCOLAT 80g 2 barres au beurre Charentes Poitou AOP - cru surgelé - BRIDOR - ECLAT DU TERROIR**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)	9 unités par plaque
Fermentation	- en direct : 2h - 2h15 à 28°C, humidité 80% - en pousse différé : blocage au froid 0/+2°C jusque 12h 1h30 - 1h45 à 28°C, humidité 80%
Repos	20 min
Dorage	Dorer à l'œuf entier.
Cuisson	- Four ventilé : environ 16 à 18 min à 165/170°C, ou ra ouvert. Four rotatif : baisser de 10°C - Four à sole : environ 20 à 22 min à 195-200°C (sol e + voûte). Plaque acier de préférence, sinon doubler les plaques
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	12.000 kg	Pièces / carton	150
Poids brut d'un carton	12.589 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	824.542 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	50
Poids net d'un sachet	4.000 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

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



TECHNICAL SPECIFICATIONS
PAIN AU CHOCOLAT 80g 2 barres - Charentes Poitou
butter - raw frozen - BRIDOR - ECLAT DU TERROIR

Version number : 8

Product code : **31691**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280011885**

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 : 9.5 cm ± 0.5 cm

Width : 4.5 cm ± 1.0 cm

Height : 2.5 cm ± 0.5 cm

Baked product

Indicative informations :

Average weight : 69g

Length : 12.0 cm

Width : 10.0 cm

Height : 5.0 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p>WHEAT flour, BUTTER 20,8%, water, chocolate 10% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (E322 (SOYA lecithin)), natural vanilla flavour), sugar, yeast, whole MILK powder, wheat GLUTEN, salt, emulsifier (E322 (rape lecithin)), flour treatment agent (E300), enzymes (amylases, hemicellulases)</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 : 1 575 kJ / 375 kcal</p> <p>Fat : 20,7 g of which : saturates : 13,2 g</p> <p>Carbohydrate : 40,1 g of which : sugars : 12,7 g</p> <p>Protein : 7,7 g</p> <p>Fibre : 2,1 g</p> <p>Salt : 0,90 g</p>	<p>18,8 %</p> <p>29,6 %</p> <p>65,8 %</p> <p>15,4 %</p> <p>14,1 %</p> <p>15,5 %</p> <p>8,3 %</p> <p>15,0 %</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 80g 2 barres - Charentes Poitou
butter - raw frozen - BRIDOR - ECLAT DU TERROIR

Version number : 8

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)	9 items on a tray
Proving	- straight from frozen : 2h - 2h15 at 28°C, humidity 80% - after thawing : fridge 0/+2°C during 12h maximum 1h30 - 1h45 at 28°C, humidity 80%
Glazing	Allow the products to dry off for 20 minutes after proving. Glaze with whole egg.
Baking	- Fan oven : about 16/18 min at 165/170°C, ventilation system opened. Rotary oven: reduce by 10°C - Stone oven : about 20 / 22 min 195-200°C (deck + top) (stone oven: preferably on steel baking tray, otherwise use double trays when baking)
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	12.000 kg	Pieces / case	150
Gross weight of case	12.589 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	824.542 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	50
Net weight of bag	4.000 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



TECHNISCHE ANGABEN
SCHOKOBROTCHEN 80g - Butter - Ungegart Tk –
BRIDOR - ECLAT DU TERROIR

Versionsnummer :
8

Produktcode : **31691**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280011885**

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 : 9.5 cm ± 0.5 cm

Breite : 4.5 cm ± 1.0 cm

Höhe : 2.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt

Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 69g

Länge : 12.0 cm

Breite : 10.0 cm

Höhe : 5.0 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p>WEIZENMEHL, BUTTER 20,8%, Wasser, Schokolade 10% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322 (SOJALECITHIN)), natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, Salz, Emulgator (E322 (Rapslecithin)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)</p> <p>Enthält : Soja, Milchprodukte, Gluten.</p> <p>Kann enthalten : Spuren von Eier, Spuren von Schalenfrüchte.</p> <p>Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO Nicht bestrahlt</p>	<p>Energie : 1 575 kJ / 375 kcal</p> <p>Fett : 20,7 g</p> <p>davon : gesättigte Fettsäuren: 13,2 g</p> <p>Kohlenhydrate : 40,1 g</p> <p>davon : Zucker : 12,7 g</p> <p>Eiweiß : 7,7 g</p> <p>Ballaststoffe : 2,1 g</p> <p>Salz : 0,90 g</p>	<p>18,84 %</p> <p>29,6 %</p> <p>65,8 %</p> <p>15,4 %</p> <p>14,1 %</p> <p>15,5 %</p> <p>8,3 %</p> <p>15,0 %</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



Versionsnummer :
8

TECHNISCHE ANGABEN
**SCHOKOBROTCHEN 80g - Butter - Ungegart Tk –
BRIDOR - ECLAT DU TERROIR**

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)	9 Stücke pro Backblech
Gären (im Gärschrank)	- direkt : 2h - 2h15 bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80% - nach dem Auftauen : in Kühlschrank bei 0/2°C während maximal 12 Stunden 1h30 - 1h45 bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Ruhezeit	20 min
Eierstreichung	Mit Eigelb bestreichen
Backen (mit Umluft)	Ca. 17 min bei 165°C, Ofen offen.
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	12.000 kg	Stück / Karton	150
Bruttogewicht eines Kartons	12.589 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	824.542 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	50
Nettogewicht eines Beutels	4.000 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



Versión 8

CARTA TÉCNICA
NAPOLITANA 80g - mantequilla - crudo y ultracongelado -
BRIDOR - ECLAT DU TERROIR

Código del producto : **31691**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280011885**

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 : 9.5 cm ± 0.5 cm

Ancho : 4.5 cm ± 1.0 cm

Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm

Producto cocido

A título indicativo :

Peso medio : 69g

Largura : 12.0 cm

Ancho : 10.0 cm

Altura : 5.0 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
<p>Harina de TRIGO, MANTEQUILLA 20,8%, agua, chocolate 10% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (E322 (lecitina de SOJA)), aroma natural de vainilla), azúcar, levadura, LECHE en polvo, GLUTEN de trigo, sal, emulgente (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (amilasas, hemicelulasas)</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>Valor energético : 1 575 kJ / 375 kcal</p> <p>Grasas : 20,7 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 13,2 g</p> <p>Hidratos de carbono : 40,1 g de las cuales : azúcares : 12,7 g</p> <p>Proteínas : 7,7 g</p> <p>Fibra alimentaria : 2,1 g</p> <p>Sal : 0,90 g</p>	<p>18,8 %</p> <p>29,6 %</p> <p>65,8 %</p> <p>15,4 %</p> <p>14,1 %</p> <p>15,5 %</p> <p>8,3 %</p> <p>15,0 %</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 8

CARTA TÉCNICA
NAPOLITANA 80g - mantequilla - crudo y ultracongelado -
BRIDOR - ECLAT DU TERROIR

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)	9 unidades por placa
Fermentación	- directamente de producto congelado : 2h - 2h15 a 28°C, humedad 80% - después de la descongelación : en el refrigerador a 0/+2°C durante 12h máximos 1h30 - 1h45 a 28°C, humedad 80%
Descanso / Dorage	Deje secar durante 20 minutos. Dorar con huevo entero.
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 17 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	12.000 kg	Unidades / caja	150
Peso bruto del caja	12.589 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	824.542 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	50
Peso neto del bolsa	4.000 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



Versão : 8

FICHA TÉCNICA
**PAIN AU CHOCOLAT 80g - cru - congelado –
 BRIDOR - ECLAT DU TERROIR**

Código do produto : **31691**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280011885**

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 : 9.5 cm ± 0.5 cm

Largura : 4.5 cm ± 1.0 cm

Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produto cozido

A título indicativo :

Peso medio : 69g

Comprimento : 12.0 cm

Largura : 10.0 cm

Altura : 5.0 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
<p>Farinha de TRIGO, MANTEIGA 20,8%, água, chocolate 10% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (E322 (lecitina de SOJA)), aroma natural baunilha), açúcar, levedura, LEITE gordo em pó, GLUTEM de trigo, sal, emulsionante (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamento da farinha (E300), enzimas (amílases, hemicelulases)</p> <p>Contém : soja, produtos lácteos, glúten.</p> <p>Podo conter : resíduos de ovos, resíduos de frutas com casca.</p> <p>Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim</p> <p>OGM : nada Ionização : nada</p>	<p>Energia : 1 575 kJ / 375 kcal</p> <p>Lípidos: 20,7 g dos quais : ácidos gordos saturados : 13,2 g</p> <p>Hidratos de carbono : 40,1 g dos quais : açúcares : 12,7 g</p> <p>Proteínas : 7,7 g</p> <p>Fibra : 2,1 g</p> <p>Sal : 0,90 g</p>	<p>18,8 %</p> <p>29,6 %</p> <p>65,8 %</p> <p>15,4 %</p> <p>14,1 %</p> <p>15,5 %</p> <p>8,3 %</p> <p>15,0 %</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 : 8

FICHA TÉCNICA
**PAIN AU CHOCOLAT 80g - cru - congelado –
BRIDOR - ECLAT DU TERROIR**

ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de ultracongelção 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)	9 unidades por chapa
Fermentação	- diretamente do produto congelado : 2h - 2h15 em 28°C, humidade 80% - depois de descongelar : no frigorífico em 0/+2°C durante 12h máximo 1h30 - 1h45 em 28°C, humidade 80%
Descanso / Cobertura	Deixe secar por 20 minutos. Dourar com ovo inteiro.
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 17 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	12.000 kg	Unidades / caixas	150
Peso bruto da caixa	12.589 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da paleta	824.542 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	50
Peso líquido do saco	4.000 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