

	FICHE TECHNIQUE	
Version n° 8	PAIN AU CHOCOLAT 80g au beurre Charentes Poitou AOP - prêt à cuire surgelé - ECLAT DU TERROIR	

Code article : **31792**

Marque : **BRIDOR**

code EAN (carton) : **03419280012608**

code EAN (sachet) :

code EAN (à l'unité) :

N° déclaration sanitaire : **35-237-02**

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 : 3.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 70g

Longueur : 12.5 cm

Largeur : 8.5 cm

Hauteur : 4.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 21% , eau, chocolat 8.7% (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, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300), Dorure (OEUFS , eau)	Energie : 1 560 kJ / 375 kcal Matières grasses : 20.5 g dont : acides gras saturés : 13.0 g Glucides : 39.6 g dont : sucres : 11.2 g Fibres : 2.0 g Protéines : 7.9 g Sel : 0.93 g	18.7 % 29.2 % 65.1 % 15.2 % 12.4 % 8.1 % 15.8 % 15.4 %
Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers.		
Peut contenir : traces de fruits à coque.		
Convient aux végétaliens : Non		
Convient aux végétariens : Oui		
OGM : néant		
Ionisation : néant		

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

	FICHE TECHNIQUE	
Version n° 8	PAIN AU CHOCOLAT 80g au beurre Charentes Poitou AOP - prêt à cuire surgelé - 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 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 30 min à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 17 min à 165°C, four ouvert
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	4.800 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	5.235 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	353.580 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	8
Type de palette	Europe	Hauteur totale	2.10 m

CONTACT

Version number : 8	TECHNICAL SPECIFICATIONS "ARTISAN RANGE" PAIN AU CHOCOLAT 80g AOP Charentes Poitou butter ready to bake frozen	
-----------------------	---	---

Product code : **31792**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280012608**

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 $\pm$ 1.0 cm

Width : 6.5 cm $\pm$ 1.5 cm

Height : 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 70g

Length : 12.5 cm

Width : 8.5 cm

Height : 4.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
WHEAT flour, BUTTER 21%, water, chocolate 8,7% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (E322 (SOYA lecithin)), natural vanilla flavour), sugar, yeast, whole MILK powder, wheat GLUTEN, salt, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300), 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 : 1 560 kJ / 375 kcal Fat : 20.5 g of which : saturates : 13.0 g Carbohydrate : 39.6 g of which : sugars : 11.2 g Fibre : 2.0 g Protein : 7.9 g Salt : 0.93 g	18.7 % 29.2 % 65.1 % 15.2 % 12.4 % 8.1 % 15.8 % 15.4 %

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

	TECHNICAL SPECIFICATIONS "ARTISAN RANGE" PAIN AU CHOCOLAT 80g AOP Charentes Poitou butter ready to bake frozen	Nouvelle Recette Eclat du Terroir Plus savoureux Plus croustillant Plus fondant 
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)	12 items on a tray
Defrosting	approximately 30 min at room temperature
Baking (in ventilated oven)	approximately 17 min at 165°C, with the humidity ventilation system opened
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	4.800 kg	Pieces / case	60
Gross weight of case	5.235 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	353.580 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	8
Pallet type	Europe	Total height	2.10 m

Bags :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	30
Net weight of bag	2.400 kg	Bags / case	2

CONTACT

	TECHNISCHE ANGABEN SCHOKOBROTCHEN 80g - vorgegart - Tk ECLAT DU TERROIR	Nouvelle Recette Eclat du Terroir Plus savoureux Plus croustillant Plus fondant 
Versionsnummer : 8		

Produktcode : 31792	Produktcode des Kunden:
Schutzmarke : BRIDOR	Kunden Strichcode (Karton) :
Strichcode (Karton) : 03419280012608	Strichcode (Packung) :
Strichcode (Packing) :	Strichcode (Einheit) :
Strichcode (Einheit) :	Hersteller-Code : FAB 538 SG
Gesundheitserklärung-Nummer : 35-327-02	Für Bio-Produkte, Ecocert-Lizenznummer :
Zollnomenklatur-Nummer : 1905 90 90	
In Frankreich hergestellt.	

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<u>Tiefkühlprodukt</u>  Länge : 10.0 cm ± 1.0 cm Breite : 6.5 cm ± 1.5 cm Höhe : 3.0 cm ± 0.5 cm	<u>Gebackenes Produkt</u>  Zur Information : Durchschnittliches Gewicht : 70g Länge : 12.5 cm Breite : 8.5 cm Höhe : 4.5 cm
---	---

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
WEIZENMEHL, BUTTER 21% , Wasser, Schokolade 8,7% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322 (SOJALECITHIN)), natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN , Salz, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300), EIERSTREICHE (EIER, Wasser) Enthält : Soja, Eier, Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten : Spuren von Schalenfrüchte. Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja Ohne GVO Nicht bestrahlt	Energie : 1 560 kJ / 375 kcal Fett : 20.5 g davon : gesättigte Fettsäuren: 13.0 g Kohlenhydrate : 39.6 g davon : Zucker : 11.2 g Ballaststoffe : 2.0 g Eiweiß : 7.9 g Salz : 0.93 g	18.7 % 29.2 % 65.1 % 15.2 % 12.4 % 8.1 % 15.8 % 15.4 %

	TECHNISCHE ANGABEN SCHOKOBROTCHEN 80g - vorgegart - Tk ECLAT DU TERROIR	Nouvelle Recette Eclat du Terroir Plus savoureux Plus croustillant Plus fondant 
Versionsnummer : 8		

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. 30 Min bei Raumtemperatur
Backen (mit Umluft)	Ca. 17 Min bei 165°C, Oura 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	4.800 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	5.235 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	353.580 kg	Kartons / Lage	8
Palette Abmessungen	80 x 120 cm	Lagen / Palette	8
Palettenart	Europe	Gesamthöhe	2.10 m

Beutel :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	30
Nettogewicht eines Beutels	2.400 kg	Beutel / Karton	2

KONTAKT

	CARTA TÉCNICA NAPOLITANA 80g - mantequilla - prefermentado y ultracongelado ECLAT DU TERROIR	
Versión 8		

Código del producto : **31792**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280012608**

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 : 3.0 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 70g

Largura : 12.5 cm

Ancho : 8.5 cm

Altura : 4.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
harina de TRIGO, MANTEQUILLA 21% , agua, chocolate 8,7% (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, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (E300), Dorado (HUEVOS , agua)		
Contiene : soja, huevos, productos lácteos, gluten.	Energía : 1 560 kJ / 375 kcal	18.7 %
Puede contener : trazas de frutos de cáscara.	Grasas : 20.5 g	29.2 %
Aconsejado para veganos : No	de las cuales : ácidos grasos saturados : 13.0 g	65.1 %
Aconsejado para vegetarianos : Sí	Hidratos de carbono : 39.6 g	15.2 %
Sin transgénicos	de las cuales : azúcares : 11.2 g	12.4 %
No irradiado	Fibra alimentaria : 2.0 g	8.1 %
	Proteínas : 7.9 g	15.8 %
	Sal : 0.93 g	15.4 %

	CARTA TÉCNICA NAPOLITANA 80g - mantequilla - prefermentado y ultracongelado ECLAT DU TERROIR		
Versión 8			

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 30 min a temperatura ambiente
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	4.800 kg	Unidades / caja	60
Peso bruto del caja	5.235 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	353.580 kg	Cajas / estrato	8
Tamaño del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	8
Tipo de paleta	Europe	Altura total	2.10 m

Bolsas :

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	30
Peso neto del bolsa	2.400 kg	Bolsas / caja	2

CONTACTO

	FICHA TÉCNICA PÃO DE CHOCOLATE 80g - manteiga Charentes Poitou AOP - pronto-a-cozinhar congelado - ECLAT DU TERROIR		
Versão : 8			

Código do produto : 31792	Código do produto do cliente :
Marca : BRIDOR	Código EAN cliente (caixa) :
Código EAN (caixa) : 03419280012608	Código EAN cliente (saco) :
Código EAN (saco) :	Código EAN cliente (unidade) :
Código EAN (unidade) :	Código do fabricante : FAB 538 SG
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	

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSIÇÃO

<u>Produto ultracongelado</u>  Comprimento : 10.0 cm ± 1.0 cm Largura : 6.5 cm ± 1.5 cm Altura : 3.0 cm ± 0.5 cm	<u>Produto cozido</u>  A título indicativo : Peso medio : 70g Comprimento : 12.5 cm Largura : 8.5 cm Altura : 4.5 cm
--	--

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
farinha de TRIGO, MANTEIGA 21%, água, chocolate 8.7% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (E322 (lecitina de SOJA)), aroma natural baunilha), açúcar, levedura, LEITE gordo em pó, sal, GLÚTEN de trigo, GLUTEM de trigo, enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (E300), Cobertura (OVOS, água) Contém : soja, ovos, produtos lácteos, glúten. Pode conter : vestígios de frutos de casca rija. Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim OGM : nada Ionização : nada	Energia : 1 560 kJ / 375 kcal Lípidos: 20.5 g dos quais : ácidos gordos saturados : 13.0 g Hidratos de carbono : 39.6 g dos quais : açúcares : 11.2 g Fibra : 2.0 g Proteínas : 7.9 g Sal : 0.93 g	18.7 % 29.2 % 65.1 % 15.2 % 12.4 % 8.1 % 15.8 % 15.4 %

	FICHA TÉCNICA PÃO DE CHOCOLATE 80g - manteiga Charentes Poitou AOP - pronto-a-cozinhar congelado - ECLAT DU TERROIR	
Versão : 8		

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 ótimo : 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 ótimo indicada na embalagem

MODO DE UTILIZAÇÃO

Colocação na chapa (600 x 400)	12 unidades por chapa
Descongelamento	aproximadamente 30 min em temperatura ambiente
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 17 min em 165°C, com válvula tipo “Damper” aberta
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	4.800 kg	Unidades / caixas	60
Peso bruto da caixa	5.235 kg	Caixas / paleta	64
Peso bruto da paleta	353.580 kg	Caixas / camada	8
Medidas da paleta	80 x 120 cm	Camadas / paleta	8
Tipo de paleta	Europe	Altura	2.10 m

Sacos :

Formato do saco		Unidades / saco	30
Peso líquido do saco	2.400 kg	Sacos / cartão	2

CONTACTO