

	FICHE TECHNIQUE MINI PAIN AU CHOCOLAT 28g - beurre fin - cru surgelé BRIDOR
Version n°5	

Code article : 32922 Marque : BRIDOR code EAN (carton) : 03419280020276 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

<u>Produit surgelé</u>	<u>Produit cuit</u>
	
Longueur : 6.5 cm ± 0.5 cm Largeur : 3.0 cm ± 0.5 cm Hauteur : 1.5 cm ± 0.5 cm	<i>A titre indicatif :</i> Poids moyen : 24g Longueur : 8.0 cm Largeur : 6.0 cm Hauteur : 3.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
farine de BLE, BEURRE fin 19,7%, eau, chocolat 14,3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (lécithine de SOJA)), arôme naturel de vanille), sucre, levure, sel, GLUTEN de blé , émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), agent de traitement de la farine (E300), enzymes (hémicellulases, amylases) 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 : 1 590 kJ / 380 kcal Matières grasses : 20,4 g dont : acides gras saturés : 12,9 g Glucides : 42,1 g dont : sucres : 12,6 g Fibres : 2,5 g Protéines : 7,3 g Sel : 0,82 g	19,0 % 29,1 % 64,6 % 16,2 % 14,0 % 9,9 % 14,5 % 13,6 %

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 MINI PAIN AU CHOCOLAT 28g - beurre fin - cru surgelé BRIDOR
Version n°5	

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)	24 unités par plaque
Fermentation	1h30 à 28°C, humidité 80%
Repos	10 min
Dorage	Dorer à l'œuf entier.
Cuisson (en four ventilé)	environ 10 min à 180°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 298 x 148 mm	Volume du carton (m ³)	0.018
Poids net d'un carton	5.600 kg	Pièces / carton	200
Poids brut d'un carton	5.964 kg	Cartons / palette	96
Poids brut d'une palette	591.579 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	12
Type de palette	Europe	Hauteur totale	1.926 m

Sachets :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	100
Poids net d'un sachet	2.800 kg	Sachets / carton	2

CONTACT

	TECHNICAL SPECIFICATIONS MINI PAIN AU CHOCOLAT 28g - fine butter - raw frozen BRIDOR
Version number : 5	

Product code : **32922**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280020276**

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 : 6.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Width : 3.0 cm $\pm$ 0.5 cm

Height : 1.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 24g

Length : 8.0 cm

Width : 6.0 cm

Height : 3.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
WHEAT flour, BUTTER 19,7%, water, chocolate 14,3% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (E322 (SOYA lecithin)), natural vanilla flavour), sugar, yeast, salt, wheat GLUTEN, emulsifier (E322 (rape lecithin)), flour treatment agent (E300), enzymes (hemicellulases, amylases) Contains : dairy products, soya, gluten. May contain : traces of eggs, traces of nuts. Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes GMO : without Ionization : without	Energy : 1 590 kJ / 380 kcal Fat : 20,4 g of which : saturates : 12,9 g Carbohydrate : 42,1 g of which : sugars : 12,6 g Fibre : 2,5 g Protein : 7,3 g Salt : 0,82 g	19,0 % 29,1 % 64,6 % 16,2 % 14,0 % 9,9 % 14,5 % 13,6 %

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 MINI PAIN AU CHOCOLAT 28g - fine butter - raw frozen BRIDOR
Version number : 5	

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)	24 items on a tray
Proving	1h30 at 28°C, humidity 80%
Glazing	Allow the products to dry off for 10 minutes after proving. Glaze with whole egg.
Baking (in ventilated oven)	approximately 10 min at 180°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 298 x 148 mm	Case volume (m ³)	0.018
Net weight of case	5.600 kg	Pieces / case	200
Gross weight of case	5.964 kg	Cases / pallet	96
Gross weight of pallet	591.579 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	12
Pallet type	Europe	Total height	1.926 m

Bags :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	100
Net weight of bag	2.800 kg	Bags / case	2

CONTACT

	TECHNISCHE ANGABEN SCHOKOBROTCHEN 28g - Butter - Ungegart TK BRIDOR
Versionsnummer : 5	

Produktcode : 32922 Schutzmarke : BRIDOR Strichcode (Karton) : 03419280020276 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

<u>Tiefkühlprodukt</u>	<u>Gebackenes Produkt</u>
	
Länge : 6.5 cm ± 0.5 cm Breite : 3.0 cm ± 0.5 cm Höhe : 1.5 cm ± 0.5 cm	Zur Information : Durchschnittliches Gewicht : 24g Länge : 8.0 cm Breite : 6.0 cm Höhe : 3.5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
WEIZENMEHL, BUTTER 19,7%, Wasser, Schokolade 14,3% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322 (SOJALECITHIN)), natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN , Emulgator (E322 (Rapslecithin)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen) Enthält : Soja, Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten : Spuren von Eier, Spuren von Schalenfrüchten. Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja Ohne GVO Nicht bestrahlt	Energie : 1 590 kJ / 380 kcal Fett : 20,4 g davon : gesättigte Fettsäuren: 12,9 g Kohlenhydrate : 42,1 g davon : Zucker : 12,6 g Ballaststoffe : 2,5 g Eiweiß : 7,3 g Salz : 0,82 g	19,0 % 29,1 % 64,6 % 16,2 % 14,0 % 9,9 % 14,5 % 13,6 %

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

	TECHNISCHE ANGABEN SCHOKOBROTCHEN 28g - Butter - Ungegart TK BRIDOR
Versionsnummer : 5	

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)	24 Stücke pro Backblech
Gären (im Gärschrank)	1 Stunde 30 Minuten bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Ruhezeit	10 Minuten
Eierstreichung	Mit Eigelb bestreichen
Backen (mit Umluft)	Ca. 10 Minuten bei 180°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 298 x 148 mm	Karton Volumen (m ³)	0.018
Nettogewicht eines Kartons	5.600 kg	Stück / Karton	200
Bruttogewicht eines Kartons	5.964 kg	Kartons / Palette	96
Bruttogewicht einer Palette	591.579 kg	Kartons / Lage	8
Palette Abmessungen	80 x 120 cm	Lagen / Palette	12
Palettenart	Europe	Gesamthöhe	1.926 m

Beutel :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	100
Nettogewicht eines Beutels	2.800 kg	Beutel / Karton	2

KONTAKT

	CARTA TÉCNICA NAPOLITANA 28g - mantequilla cruda y ultracongelada - BRIDOR
Versión 5	

Código del producto : 32922 Marca : BRIDOR Código EAN (caja) : 03419280020276 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

<u>Producto congelado</u>	<u>Producto cocido</u>
 Largura : 6.5 cm ± 0.5 cm Ancho : 3.0 cm ± 0.5 cm Altura : 1.5 cm ± 0.5 cm	 A título indicativo : Peso medio : 24g Largura : 8.0 cm Ancho : 6.0 cm Altura : 3.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
harina de TRIGO, MANTEQUILLA 19,7%, agua, chocolate 14,3% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (E322 (lecitina de SOJA)), aroma natural de vainilla), azúcar, levadura, sal, GLUTEN de trigo, emulgente (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (hemicelulasas, amilasas) Contiene : soja, productos lácteos, gluten. Puede contener : trazas de huevos, trazas de frutos de cáscara. Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí Sin transgenicos No irradiado	Energía : 1 590 kJ / 380 kcal Grasas : 20,4 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 12,9 g Hidratos de carbono : 42,1 g de las cuales : azúcares : 12,6 g Fibra alimentaria : 2,5 g Proteínas : 7,3 g Sal : 0,82 g	19,0 % 29,1 % 64,6 % 16,2 % 14,0 % 9,9 % 14,5 % 13,6 %

	CARTA TÉCNICA NAPOLITANA 28g - mantequilla cruda y ultracongelada - BRIDOR
Versión 5	

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)	24 unidades por placa
Fermentación	1h30 a 28°C, humedad 80%
Descanso / Dorage	Deje secar durante 10 minutos. Dorar con huevo entero.
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 10 min a 180°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 298 x 148 mm	Volumen del caja (m ³)	0.018
Peso neto del caja	5.600 kg	Unidades / caja	200
Peso bruto del caja	5.964 kg	Cajas / paleta	96
Peso bruto del paleta	591.579 kg	Cajas / estrato	8
Tamaño del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	12
Tipo de paleta	Europe	Altura total	1.926 m

Bolsas :

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	100
Peso neto del bolsa	2.800 kg	Bolsas / caja	2

CONTACTO

	FICHA TÉCNICA PÃO DE CHOCOLATE 28g - cru - congelado BRIDOR
Versão : 5	

Código do produto : 32922	Código do produto do cliente :
Marca : BRIDOR	Código EAN cliente (caixa) :
Código EAN (caixa) : 03419280020276	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>	<u>Produto cozido</u>
	
Comprimento : 6.5 cm ± 0.5 cm Largura : 3.0 cm ± 0.5 cm Altura : 1.5 cm ± 0.5 cm	<i>A título indicativo :</i> Peso medio : 24g Comprimento : 8.0 cm Largura : 6.0 cm Altura : 3.5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
farinha de TRIGO, MANTEIGA 19,7%, água, chocolate 14,3% (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (E322 (lecitina de SOJA)), aroma natural baunilha), açúcar, levedura, sal, GLÚTEN de trigo, emulsionante (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamento da farinha (E300), enzimas (hemicelulases, amilases) Contém : soja, produtos lácteos, glúten. Pode conter : vestígios de ovos, vestígios de frutos de casca rija. Convem aos veganos : Não Convem aos vegetarianos : Sim OGM : nada Ionização : nada	Energia : 1 590 kJ / 380 kcal Lípidos: 20,4 g dos quais : ácidos gordos saturados : 12,9 g Hidratos de carbono : 42,1 g dos quais : açúcares : 12,6 g Fibra : 2,5 g Proteínas : 7,3 g Sal : 0,82 g	19,0 % 29,1 % 64,6 % 16,2 % 14,0 % 9,9 % 14,5 % 13,6 %

	FICHA TÉCNICA PÃO DE CHOCOLATE 28g - cru - congelado BRIDOR
Versão : 5	

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 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 ótimo indicada na embalagem

MODO DE UTILIZAÇÃO

Colocação na chapa (600 x 400)	24 unidades por chapa
Fermentação	1h30 em 28°C, humidade 80%
Descanso / Cobertura	Deixe secar por 10 minutos. Dourar com ovo inteiro.
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 10 min em 180°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 298 x 148 mm	Volume da caixa (m ³)	0.018
Peso líquido da caixa	5.600 kg	Unidades / caixas	200
Peso bruto da caixa	5.964 kg	Caixas / palete	96
Peso bruto da paleta	591.579 kg	Caixas / camada	8
Medidas da paleta	80 x 120 cm	Camadas / paleta	12
Tipo de paleta	Europe	Altura	1.926 m

Sacos :

Formato do saco		Unidades / saco	100
Peso líquido do saco	2.800 kg	Sacos / cartão	2

CONTACTO