

	FICHE TECHNIQUE MINI PAIN AUX RAISINS 30g - beurre fin – cru surgelé - BRIDOR
Version n°4	

Code article : 32923 Marque : BRIDOR code EAN (carton) : 03419280020283 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 : 4.0 cm ± 1.0 cm Largeur : 3.5 cm ± 1.0 cm Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm	<i>A titre indicatif :</i> Poids moyen : 25g Longueur : 7.5 cm Largeur : 6.5 cm Hauteur : 2.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
Pâte 60% (farine de BLE, BEURRE fin 23%, eau, sucre, levure, sel, GLUTEN de blé, émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), agent de traitement de la farine (E300), enzymes (hémicellulases, amylases)), Crème pâtissière 27% (eau, sucre, amidon modifié, LACTOSERUM en poudre, LAIT écrémé en poudre, stabilisants (E263, E450iii, E339ii), colorant (E160ai), arôme), Raisins secs 13% Contient : gluten, produits laitiers. Peut contenir : traces d'oeufs, traces de soja, traces de fruits à coque. Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui OGM : néant Ionisation : néant	Energie : 1 195 kJ / 285 kcal Matières grasses : 11,9 g dont : acides gras saturés : 7,6 g Glucides : 40,3 g dont : sucres : 17,2 g Fibres : 1,7 g Protéines : 5,0 g Sel : 0,55 g	14,3 % 17,0 % 37,8 % 15,5 % 19,1 % 6,9 % 10,0 % 9,1 %

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 AUX RAISINS 30g - beurre fin – cru surgelé - BRIDOR
Version n°4	

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	Glacer immédiatement à la sortie du four au sirop, ressuage sur grille.

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	6.000 kg	Pièces / carton	200
Poids brut d'un carton	6.375 kg	Cartons / palette	96
Poids brut d'une palette	630.839 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	3.000 kg	Sachets / carton	2

CONTACT

TECHNICAL SPECIFICATIONS
MINI RAISIN SWIRL 30g - fine butter -
raw frozen - BRIDOR

Version number : 4

Product code : **32923**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280020283**

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 : 4.0 cm $\pm$ 1.0 cm

Width : 3.5 cm $\pm$ 1.0 cm

Height : 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 25g

Length : 7.5 cm

Width : 6.5 cm

Height : 2.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
Dough 60% (WHEAT flour, BUTTER 23%, water, sugar, yeast, salt, wheat GLUTEN, emulsifier (E322 (rape lecithin)), flour treatment agent (E300), enzymes (hemicellulases, amylases)), Pastry cream 27% (water, sugar, modified starch, powdered WHEY, skimmed MILK powder, stabilizers (E263, E450iii, E339ii), colour (E160ai), flavouring), Raisins 13% Contains : dairy products, gluten. May contain : traces of eggs, traces of nuts, traces of soya. Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes GMO : without Ionization : without	Energy : 1 195 kJ / 285 kcal Fat : 11,9 g of which : saturates : 7,6 g Carbohydrate : 40,3 g of which : sugars : 17,2 g Fibre : 1,7 g Protein : 5,0 g Salt : 0,55 g	14,3 % 17,0 % 37,8 % 15,5 % 19,1 % 6,9 % 10,0 % 9,1 %

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 MINI RAISIN SWIRL 30g - fine butter - raw frozen - BRIDOR
Version number : 4	

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	Glaze with syrup as soon as the products are removed from the oven and allow excess liquid to drain away on a grill.

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	6.000 kg	Pieces / case	200
Gross weight of case	6.375 kg	Cases / pallet	96
Gross weight of pallet	630.839 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	3.000 kg	Bags / case	2

CONTACT

	TECHNISCHE ANGABEN MINI ROSINENSCHNECKE 30g - Butter - Ungegart Tk - BRIDOR
Versionsnummer : 4	

Produktcode : 32923	Produktcode des Kunden:
Schutzmarke : BRIDOR	Kunden Strichcode (Karton) :
Strichcode (Karton) : 03419280020283	Strichcode (Packung) :
Strichcode (Packung) :	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>	<u>Gebackenes Produkt</u>
	
Länge : 4.0 cm ± 1.0 cm Breite : 3.5 cm ± 1.0 cm Höhe : 2.5 cm ± 0.5 cm	<i>Zur Information :</i> Durchschnittliches Gewicht : 25g Länge : 7.5 cm Breite : 6.5 cm Höhe : 2.5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
Teig 60% (WEIZENMEHL , BUTTER 23%, Wasser, Zucker, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN , Emulgator (E322 (Rapslecithin)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen)), Creme zum Backen 27% (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, MOLKENPULVER , MAGERMILCHPULVER , Stabilisatoren (E263, E450iii, E339ii), Farbstoff (E160ai), Aroma), Rosinen 13% Enthält : Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Eier, Spuren von Schalenfrüchten. Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja Ohne GVO Nicht bestrahlt	Energie : 1 195 kJ / 285 kcal Fett : 11,9 g davon : gesättigte Fettsäuren : 7,6 g Kohlenhydrate : 40,3 g davon : Zucker : 17,2 g Ballaststoffe : 1,7 g Eiweiß : 5,0 g Salz : 0,55 g	14,3 % 17,0 % 37,8 % 15,5 % 19,1 % 6,9 % 10,0 % 9,1 %

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 MINI ROSINENSCHNECKE 30g - Butter - Ungegart Tk - BRIDOR
Versionsnummer : 4	

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)	1h30 bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Ruhezeit	10 Min
Eierstreichung	Mit Eigelb bestreichen
Backen (mit Umluft)	Ca. 10 Min bei 180°C
Endbearbeitung	Sofort nach dem Backen mit Sirup bestreichen, auf einem Rost auskühlen lassen.

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	6.000 kg	Stück / Karton	200
Bruttogewicht eines Kartons	6.375 kg	Kartons / Palette	96
Bruttogewicht einer Palette	630.839 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	3.000 kg	Beutel / Karton	2

KONTAKT

	CARTA TÉCNICA MINI CARACOLA DE PASAS 30g - mantequilla - cruda y ultracongelada - BRIDOR
Versión 4	

Código del producto : 32923	Código del producto del cliente :
Marca : BRIDOR	Código EAN client (caja) :
Código EAN (caja) : 03419280020283	Código EAN client (bolsa) :
Código EAN (bolsa) :	Código EAN client (unidad) :
Código EAN (unidad) :	Código de fabricante : FAB 538 SG
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	

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

<u>Producto congelado</u>	<u>Producto cocido</u>
	
Largura : 4.0 cm ± 1.0 cm Ancho : 3.5 cm ± 1.0 cm Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm	<i>A título indicativo :</i> Peso medio : 25g Largura : 7.5 cm Ancho : 6.5 cm Altura : 2.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
Pasta 60% (harina de TRIGO, MANTEQUILLA 23%, agua, azúcar, levadura, sal, GLUTEN de trigo, emulgente (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas (hemicelulasas, amilasas)), Crema pastelera 27% (agua, azúcar, almidón modificado, SUERO LÁCTEO en polvo, LECHE desnatada en polvo, estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), colorante (E160ai), aroma), Uvas pasas 13% Contiene : productos lácteos, gluten. Puede contener : trazas de soja, trazas de huevos, trazas de frutos de cáscara. Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí Sin transgenicos No irradiado	Energía : 1 195 kJ / 285 kcal Grasas : 11,9 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 7,6 g Hidratos de carbono : 40,3 g de las cuales : azúcares : 17,2 g Fibra alimentaria : 1,7 g Proteínas : 5,0 g Sal : 0,55 g	14,3 % 17,0 % 37,8 % 15,5 % 19,1 % 6,9 % 10,0 % 9,1 %

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

	CARTA TÉCNICA MINI CARACOLA DE PASAS 30g - mantequilla - cruda y ultracongelada - BRIDOR
Versión 4	

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	Dejar enfriar los productos.

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	6.000 kg	Unidades / caja	200
Peso bruto del caja	6.375 kg	Cajas / paleta	96
Peso bruto del paleta	630.839 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	3.000 kg	Bolsas / caja	2

CONTACTO

	FICHA TÉCNICA MINI PAO COM PASSAS 30g - cru - congelado - BRIDOR
Versão : 4	

Código do produto : 32923	Código do produto do cliente :
Marca : BRIDOR	Código EAN cliente (caixa) :
Código EAN (caixa) : 03419280020283	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 : 4.0 cm ± 1.0 cm Largura : 3.5 cm ± 1.0 cm Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm	A título indicativo : Peso medio : 25g Comprimento : 7.5 cm Largura : 6.5 cm Altura : 2.5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
Massa 60% (farinha de TRIGO, MANTEIGA 23%, água, açúcar, levedura, sal, GLÚTEN de trigo, emulsionante (E322 (lecitina de colza)), agente de tratamento da farinha (E300), enzimas (hemicelulases, amilases)), Creme pasteleiro 27% (água, açúcar, amido modificado, SORO DE LEITE, LEITE magro em pó, estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), corante (E160ai), aromatizante), Uvas passas 13% Contém : produtos lácteos, glúten. Pode conter : vestígios de soja, vestígios de ovos, vestígios de frutos de casca rija. Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim OGM : nada Ionização : nada	Energia : 1 195 kJ / 285 kcal Lípidos : 11,9 g dos quais : ácidos gordos saturados : 7,6 g Hidratos de carbono : 40,3 g dos quais : açúcares : 17,2 g Fibra : 1,7 g Proteínas : 5,0 g Sal : 0,55 g	14,3 % 17,0 % 37,8 % 15,5 % 19,1 % 6,9 % 10,0 % 9,1 %

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

	FICHA TÉCNICA MINI PAO COM PASSAS 30g - cru - congelado - BRIDOR
Versão : 4	

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	Deixar ressar em cima de uma grelha.

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	6.000 kg	Unidades / caixas	200
Peso bruto da caixa	6.375 kg	Caixas / palete	96
Peso bruto da paleta	630.839 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	3.000 kg	Sacos / cartão	2

CONTACTO