



FICHE TECHNIQUE

CHAUSSONS AUX POMMES 105g au beurre fin - cru congelé

Code article	30228	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280000827	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Les Savoureux Bridor : de délicieuses viennoiseries réalisées avec une recette riche en beurre, pour une texture fondante et un goût intense.

Le chausson aux pommes Bridor offre une saveur unique, à la fois douce et acidulée. C'est l'instant plaisir par excellence, avec ce grand classique de la viennoiserie feuilletée.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 12.5 cm ± 1.0 cm
Largeur : 9.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 1.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 85g (à titre indicatif)
Longueur : 11.0 cm ± 1.0 cm
Largeur : 9.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 4.0 cm ± 1.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: compote de pomme 39% (purée de pommes 85%, sirop de glucose-fructose), farine de BLE, BEURRE 20.6%, eau, sel, **OEUFS**, sucre liquide.

Contient : gluten, oeufs, produits laitiers.

Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

OGM : néant Convient aux végétaliens : N Certifié Kasher : N (O = oui / N = non)
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : N

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1235 / 296	14.8 %	1388 / 332	16.6 %
Matières grasses (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
dont acides gras saturés (g)	12.0	60.0 %	14.0	70.0 %
Glucides (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
dont sucres (g)	12.0	13.3 %	14.0	15.6 %
Fibres alimentaires (g)	2.0	8.0 %	2.3	9.2 %
Protéines (g)	3.7	7.4 %	4.2	8.4 %
Sel (g)	0.67	11.2 %	0.76	12.7 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Fllore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE




CHAUSSENS AUX POMMES 105g au beurre fin - cru congelé

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 mois) à partir de la date de congélation notée sur l'emballage.
A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation . **NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.**
Conditions de conservation :

- * 24h au réfrigérateur
- ** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- *** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date de durabilité minimale 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
 Préchauffage du four	210°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 30 min à 200°C, ours ouvert

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

Retrouvez tous les conseils des chefs sur www.bridordefrance.tv

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	504.000 kg / 555 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1.47 m	Couches / palette	12

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	379 x 291 x 110 mm	Volume (m ³)	0.012
Poids net d'un carton	5.250 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	5.487 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	5.250 kg	Pièces / sachet	50
-----------------------	----------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	N	(O = oui / N = non)
---	---	---------------------

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com



TECHNICAL SHEET

FROZEN RAW FINE BUTTER APPLE TURNOVER 105G

Product code **30228**
 EAN code (case) **03419280000827**
 EAN code (bag)

Brand **BRIDOR**
 Customs declaration number **1905 90 70**
 Manufactured in **France**

The delicious vienneses pastries are made with a recipe rich in butter for meltingly soft texture and an intense taste.

This apple turnover has a unique taste, both sweet and sour. A classic Viennese pastry that's sure to delight the taste buds.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 12.5 cm ± 1.0 cm
 Width: 9.5 cm ± 1.0 cm
 Height: 1.5 cm ± 0.5 cm

Baked product: Average weight: 85g (indicative information)
 Length: 11.0 cm ± 1.0 cm
 Width: 9.5 cm ± 1.0 cm
 Height: 4.0 cm ± 1.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: apple compote 39% (concentred apple purée 85%, glucose-fructose syrup), **WHEAT flour**, **BUTTER** 20.6%, water, salt, **EGGS**, sugar solution.

Contains: dairy products, eggs, gluten.

May contain: traces of nuts, traces of soya.

Enzymes are technological aids and may not be reported in baked products.

GMO: without Suitable for vegans: N Kosher certified: N (Y = yes / N = no)
 Ionization: without Suitable for vegetarians: Y Halal certified: N

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1235 / 296	14.8 %	1388 / 332	16.6 %
Fat (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
of which saturates (g)	12.0	60.0 %	14.0	70.0 %
Carbohydrate (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
of which sugars (g)	12.0	13.3 %	14.0	15.6 %
Fibre (g)	2.0	8.0 %	2.3	9.2 %
Protein (g)	3.7	7.4 %	4.2	8.4 %
Salt (g)	0.67	11.2 %	0.76	12.7 %

* Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 100 000 cfu/g	< 1 000 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/3-09/00
Moulds	< 1 000 cfu/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



TECHNICAL SHEET

FROZEN RAW FINE BUTTER APPLE TURNOVER 105G

STORAGE AND SHELF LIFE




Date of minimum durability date: 365 days (12 months) from the date indicated on the packaging.

Store at -18°C or below before use. **DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.**

Storage conditions:

- * 24h in the refrigerator
- ** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator
- *** in the freezer at -18°C: until the date of minimum durability indicated on the packaging

INSTRUCTIONS FOR BAKING

 600 x 400 mm	Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
	Defrosting	approximately 30 min at room temperature
	Preheating oven	210°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 30 min at 200°C, open damper

Nota: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

Find all the chef's advices on www.bridordefrance.tv

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	96
Net weight / Gross weight of pallet	504.000 kg / 555 kg	Cases / layer	8
Total height	1.47 m	Layers/ pallet	12

Case

External dimensions (L x W x H)	379 x 291 x 110 mm	Volume (m ³)	0.012
Net weight of case	5.250 kg	Pieces / case	50
Gross weight of case	5.487 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	5.250 kg	Pieces / bag	50
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	N	(Y = yes / N = no)
-----------------------------------	---	--------------------

FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE ANGABEN

APFELTASCHE 105g - Butter - ungegart gefroren

Produktcode	30228	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	0341928000827	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Geschmackvolles Feingebäck mit Rezepturen reich an Butter, für eine zart-schmelzende Textur und intensiven Geschmack.

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 12.5 cm ± 1.0 cm
Breite: 9.5 cm ± 1.0 cm
Höhe: 1.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 85g (zur Information)
Länge: 11.0 cm ± 1.0 cm
Breite: 9.5 cm ± 1.0 cm
Höhe: 4.0 cm ± 1.5 cm



Servievorschlag

Zutaten: Apfelmus 39% (Apfelpüree 85%, Glukose-Fructose-sirup), **WEIZENMEHL**, **BUTTER** 20.6%, Wasser, Salz, **EIER**, Zuckersirup.

Enthält: Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet: N	Koscher zertifiziert: N	(J = Ja / N = Nein)
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet: J	Halal zertifiziert: N	

Nährwerte pro 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1235 / 296	14.8 %	1388 / 332	16.6 %
Fett (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12.0	60.0 %	14.0	70.0 %
Kohlenhydrate (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
davon Zucker (g)	12.0	13.3 %	14.0	15.6 %
Ballaststoffe (g)	2.0	8.0 %	2.3	9.2 %
Eiweiß (g)	3.7	7.4 %	4.2	8.4 %
Salz (g)	0.67	11.2 %	0.76	12.7 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100 000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonella	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1 000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

APFELTASCHE 105g - Butter - ungerart gefroren




LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. **AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.**
Lagerbedingungen:

- * 24 Stunden in einem Kühlschrank
- ** 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
- *** in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	210°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 30 Min bei 200°C, geöffneter Abzug

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

Finden Sie alle Ratschläge von Köchen auf www.bridordefrance.tv

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	504.000 kg / 555 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1.47 m	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	379 x 291 x 110 mm	Volumen (m ³)	0.012
Nettogewicht eines Kartons	5.250 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	5.487 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	5.250 kg	Stück / Beutel	50
----------------------------	----------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	---	---------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

HOJALDRE DE MANZANAS 105g - mantequilla - crudo y congelado

Código del producto **30228**
 Código EAN (caja) **03419280000827**
 Código EAN (bolsa)

Marca **BRIDOR**
 Número de nomenclatura aduanera **1905 90 70**
 Fabricado en **Francia**

Sabrosos productos de bollería elaborados con una receta a base de mantequilla para una textura fundente y un sabor intenso.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado: Largura: 12.5 cm ± 1.0 cm
 Largo: 9.5 cm ± 1.0 cm
 Altura: 1.5 cm ± 0.5 cm

Producto cocido: Peso medio: 85g (a título indicativo)
 Largura: 11.0 cm ± 1.0 cm
 Largo: 9.5 cm ± 1.0 cm
 Altura: 4.0 cm ± 1.5 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: compota de manzana 39% (purée de manzanas concentrada, concentrado de glucosa-fructosa 15%), **harina de TRIGO, MANTEQUILLA** 20.6%, agua, sal, **HUEVOS**, jarabe de azúcar.

Contiene: huevos, productos lácteos, gluten.

Puede contener: trazas de soja, trazas de frutos de cáscara.

Las enzimas son auxiliares tecnológicos y pueden no declararse en productos cocinados.

Sin transgénicos Aconsejado para veganos: N Certificado Kosher: N (S = sí / N = no)
 No irradiado Aconsejado para vegetarianos: S Certificado Halal: N

Valores nutricionales por 100g	producto congelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1235 / 296	14.8 %	1388 / 332	16.6 %
Grasas (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
de las cuales saturadas (g)	12.0	60.0 %	14.0	70.0 %
Hidratos de carbono (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
de los cuales azúcares (g)	12.0	13.3 %	14.0	15.6 %
Fibra alimentaria (g)	2.0	8.0 %	2.3	9.2 %
Proteínas (g)	3.7	7.4 %	4.2	8.4 %
Sal (g)	0.67	11.2 %	0.76	12.7 %

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/3-09/00
Mohos	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

HOJALDRE DE MANZANAS 105g - mantequilla - crudo y congelado

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 365 días (12 meses) 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.

Condiciones de conservación:

- * 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 duración mínima indicada en el embalaje

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

 La puesta en las placas (600 x 400)	12 unidades por placa
 Descongelación	aproximadamente 30 min a temperatura ambiente
 Precalentamiento del horno	210°C
Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 30 min a 200°C, con el techo abierto

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

Puedes encontrar todos los consejos de los chefs en www.bridordefrance.tv

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	96
Peso neto / Peso bruto del palet	504.000 kg / 555 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	1.47 m	Estratos / palet	12

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	379 x 291 x 110 mm	Volumen (m ³)	0.012
Peso neto del caja	5.250 kg	Unidades / caja	50
Peso bruto del caja	5.487 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	5.250 kg	Unidades / bolsa	50
-----------------------	----------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	N	(S = sí / N = no)
----------------------------------	---	-------------------

PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

Dirección Postal: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

FOLHADO DE MAÇÃ 105g - manteiga - cru - congelado

Código do produto **30228**
Código EAN (caixa) **03419280000827**
Código EAN (saco)

Marca **BRIDOR**
Número de nomenclatura aduaneira **1905 90 70**
Local de produção **França**

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto congelado: Comprimento: 12.5 cm ± 1.0 cm
Largura: 9.5 cm ± 1.0 cm
Altura: 1.5 cm ± 0.5 cm

Produto cozido: Peso médio: 85g (a título indicativo)
Comprimento: 11.0 cm ± 1.0 cm
Largura: 9.5 cm ± 1.0 cm
Altura: 4.0 cm ± 1.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: compota de maçã 39% (puré de maçãs 85%, xarope de glucose-fructosa), **farinha de TRIGO, MANTEIGA** 20.6%, água, sal, **OVOS**, xarope de açúcar.

Contém: ovos, produtos lácteos, glúten.

Pode conter: vestígios de soja, vestígios de frutos de casca rija.

As enzimas são auxiliares tecnológicos e podem não ser declaradas em produtos cozidos.

OGM: nada Convem aos veganos: N Certificado Kosher: N (S = sim / N = no)
Ionização: nada Convem aos vegetarianos: S Certificado Halal: N

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1235 / 296	14.8 %	1388 / 332	16.6 %
Lípidos (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
dos quais saturados (g)	12.0	60.0 %	14.0	70.0 %
Hidratos de carbono (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
dos quais açúcares (g)	12.0	13.3 %	14.0	15.6 %
Fibra (g)	2.0	8.0 %	2.3	9.2 %
Proteínas (g)	3.7	7.4 %	4.2	8.4 %
Sal (g)	0.67	11.2 %	0.76	12.7 %

* Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/3-09/00
Bolores	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA




FOLHADO DE MAÇÃ 105g - manteiga - cru - congelado

ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 365 dias (12 meses) a partir da data de congelação indicada na embalagem.
Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização. **NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.**
Condições de conservação:

- * 24h no frigorífico
- ** 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
- *** no congelador em -18°C: até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem

PREPARAÇÃO E COZIMENTO

 600 x 400 mm	Colocação no tabuleiro (600 x 400)	12 unidades por tabuleiro
	Descongelação	aproximadamente 30 min em temperatura ambiente
	Pré-aquecimento do forno	210°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 30 min em 200°C, regulador aberto

Nota: Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

Encontrar todos os conselhos dos chefs em www.bridordefrance.tv

EMBALAGEM

Palete

Tipo de palete / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / palete	96
Peso líquido / Peso bruto da palete	504.000 kg / 555 kg	Caixas / camada	8
Altura	1.47 m	Camadas / palete	12

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	379 x 291 x 110 mm	Volume (m ³)	0.012
Peso líquido da caixa	5.250 kg	Unidades / caixas	50
Peso bruto da caixa	5.487 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	5.250 kg	Unidades / saco	50
----------------------	----------	-----------------	----

Elementos suplementares na caixa	N	(S = sim / N = não)
----------------------------------	---	---------------------

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

Endereço: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



SCHEMA TECNICA

FAGOTTINO ALLE MELE 105g - burro fine - crudo congelato

Codice prodotto	30228	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	03419280000827	Codice doganale	1905 90 70
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Specialità viennesi saporite realizzate con una ricetta ricca di burro per ottenere una consistenza morbida e un gusto intenso.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto congelato: Lunghezza: 12.5 cm ± 1.0 cm
Larghezza: 9.5 cm ± 1.0 cm
Altezza: 1.5 cm ± 0.5 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 85g (a titolo indicativo)
Lunghezza: 11.0 cm ± 1.0 cm
Larghezza: 9.5 cm ± 1.0 cm
Altezza: 4.0 cm ± 1.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: composta di mele 39% (purea di mele 85%, sciroppo di glucosio-fruttosio), **farina di FRUMENTO, BURRO** 20.6%, acqua, sale, **UOVA**, sciroppo di zucchero.

Contiene: uova, prodotti a base di latte, glutine.

Può contenere: tracce di soia, tracce di frutta a guscio.

Gli enzimi sono coadiuvanti tecnologici e possono non essere dichiarati in prodotti cotti.

Senza OGM	Addato per i vegani: N	Certificato Kosher: N	(S = sì / N = no)
No irradiato	Addato per i vegetariani: S	Certificato Halal: N	

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1235 / 296	14.8 %	1388 / 332	16.6 %
Grassi (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
di cui acidi grassi saturi (g)	12.0	60.0 %	14.0	70.0 %
Carboidrati (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
di cui zuccheri (g)	12.0	13.3 %	14.0	15.6 %
Fibre (g)	2.0	8.0 %	2.3	9.2 %
Proteine (g)	3.7	7.4 %	4.2	8.4 %
Sale (g)	0.67	11.2 %	0.76	12.7 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/3-09/00
Muffe	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEMA TECNICA




FAGOTTINO ALLE MELE 105g - burro fine - crudo congelato

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 365 giorni (12 mesi) a partire dalla data di congelazione indicata sull' imballaggio.
Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utilizz zo. **MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.**
condizioni di conservazione:

- * 24 ore in frigorifero
- ** 3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero
- *** nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

PREPARAZIONE E COTTURA

 600 x 400 mm	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	210°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 30 min a 200°C, tiraggio aperto

Nota: Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di verificare i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati.

Scopri tutti i suggerimenti degli chef su www.bridordefrance.tv

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	96
Peso netto / Peso lordo della pedana	504.000 kg / 555 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	1.47 m	Strati / pedana	12

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	379 x 291 x 110 mm	Volume (m ³)	0.012
Peso netto del cartone	5.250 kg	Unità / cartone	50
Peso lordo del cartone	5.487 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	5.250 kg	Unità / sacchetto	50
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = sì / N = no)
------------------------------------	---	-------------------

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE GEGEVENS

**APPELFLAP 105g - roomboter - rauwe
bevoren**Productcode **30228**EAN code (karton) **03419280000827**

EAN code (zakje)

Merk

Douanenomenclatuur-nummer

Gefabriceerd in

BRIDOR**1905 90 70****Frankrijk***Smaakvolle luxe zoete viennoiseries, rijk aan boter, voor een zachte textuur en een intense smaak.***KENMERKEN EN SAMENSTELLING**

Bevoren product: Lengte: 12.5 cm ± 1.0 cm
Breedte: 9.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 1.5 cm ± 0.5 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 85g (als indicatie)
Lengte: 11.0 cm ± 1.0 cm
Breedte: 9.5 cm ± 1.0 cm
Hoogte: 4.0 cm ± 1.5 cm

*Presentatie suggestie*

Ingrediënten: appelencompote 39% (apfelmark 85%, glucose/fructosestroop), **TARWEBLOEM**, **BOTER** 20.6%, water, zout, **EIEREN**, suikerstroop.

Bevat: eieren, melkproducten, gluten.

Kan bevatten: sporen van soja, sporen van noten.

Enzymen zijn technische hulpstoffen en mogen niet worden gedeclareerd in gebakken producten.

Zonder ggo's

Geschikt voor veganisten: N

Kosher gecertificeerd: N

(J = ja / N = neen)

Geen doorstraling

Geschikt voor vegetariërs: J

Halal gecertificeerd: N

Voedingswaarden per 100g	bevoren product	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1235 / 296	14.8 %	1388 / 332	16.6 %
Vetten (g)	17.0	24.3 %	19.0	27.1 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	12.0	60.0 %	14.0	70.0 %
Koolhydraten (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
waarvan suikers (g)	12.0	13.3 %	14.0	15.6 %
Vezels (g)	2.0	8.0 %	2.3	9.2 %
Eiwitten (g)	3.7	7.4 %	4.2	8.4 %
Zout (g)	0.67	11.2 %	0.76	12.7 %

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100 000 kve/g	< 1 000 000 kve/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/3-09/00
Schimmels	< 1 000 kve/g	< 10 000 kve/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE GEGEVENS

APPELFLAP 105g - roomboter - rauwe bevroren

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 365 dagen (12 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.




Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

EEN ONTDOOID DIEPVRIESPDUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Opslagomstandigheden:

- * 24 uur in de koelkast
- ** 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast
- *** in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minima le houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

 600 x 400 mm	Opstelling op plaat (600 x 400)	12 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 30 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	210°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 30 min op 200°C, met open deur

Nota: Elke oven heeft zijn eigen kenmerken. We raden u aan de bakparameters te volgen om het beste bakresultaat te krijgen.

Vind alle tips van chefs op www.bridordefrance.tv

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	96
Nettogewicht / Brutoweight van een laadbord	504.000 kg / 555 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	1.47 m	Lagen / laadbord	12

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	379 x 291 x 110 mm	Volume (m ³)	0.012
Nettogewicht van een karton	5.250 kg	Stuks / karton	50
Brutoweight van een karton	5.487 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	5.250 kg	Stuks / zakje	50
----------------------------	----------	---------------	----

Aanvullende elementen in de karton	N	(J = ja / N = neen)
------------------------------------	---	---------------------

VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

Postadres: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com