



FICHE TECHNIQUE

BAGUETTINE SEIGLE ET CÉRÉALES 120G

PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR

LES GOURMETS

Code article	38288	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280054455	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Des pains de caractère, travaillés spécifiquement pour proposer une expérience inspirée de l'univers artisanal.

Une baguettine façonnée aux allures artisanales adaptée à une multitude d'utilisations. Sa recette composée de levain de blé, farine de seigle, farine d'orge maltée et de blé malté rend sa mie sombre et moelleuse. Le mélange de 6 graines qui la compose rend son goût unique et sa texture croquante.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé :

Longueur :	25.0 cm ± 3.0 cm
Largeur :	6.0 cm ± 1.0 cm
Hauteur :	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, eau, **farine de SEIGLE** 9%, Finition 3% (**graines de SESAME**, graines de pavot, graines de lin jaune), graines de tournesol 3%, graines de pavot 2.1%, graines de millet 2.1%, **graines de SESAME** 2.1%, levain de BLE déshydraté (**farine de BLE**, eau), graines de lin jaune 1.2%, graines de lin brun 1.2%, **farine d'ORGE maltée**, sel, levure, **GLUTEN de blé**, farine de sarrasin fermentée deshydratée, levure désactivée, **farine de BLE malté**, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Contient : gluten, graines de sésame.

Peut contenir : traces d'oeufs, traces de produits laitiers, traces de fruits à coque.

OGM : néant	Convient aux végétaliens : N	Certifié Kashér : 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)	1229 / 292	14.6 %	1354 / 322	16.1 %
Matières grasses (g)	7.6	10.9 %	8.4	12.0 %
dont acides gras saturés (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Glucides (g)	43	16.5 %	47	18.1 %
dont sucres (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Fibres alimentaires (g)	6.5	26.0 %	7.2	28.8 %
Protéines (g)	9.7	19.4 %	11.0	22.0 %
Sel (g)	0.94	15.7 %	1.00	16.7 %

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

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g	< 50 000 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
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHE TECHNIQUE



BAGUETTINE SEIGLE ET CÉRÉALES 120G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES GOURMETS

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 DECONGELÉ.**
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

	Décongélation	environ 0-10 min à température ambiante
	Préchauffage du four	230°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 10-12 min à 190-200°C, four fermé

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	32
Poids net / Poids brut d'une palette	192.000 kg / 244 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2.08 m	Couches / palette	8

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	590 x 390 x 240 mm	Volume (m ³)	0.055
Poids net d'un carton	6.000 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	6.765 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	6.000 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 STONE OVEN PART-BAKED RYE AND CEREALS HALF-BAGUETTE 120G BRIDOR THE GOURMET

Product code	38288	Brand	BRIDOR
EAN code (case)	03419280054455	Customs declaration number	1905 90 30
EAN code (bag)		Manufactured in	France

Characterful breads, specifically worked to offer an experience inspired by the artisanal universe. A half-baguette with an artisanal look for a multitude of uses. Its recipe with sourdough, rye flour, malted barley flour and malted wheat flour gives it a dark and tender centre. The blend of 6 seeds gives it a unique taste and crispy texture.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product:	Length:	25.0 cm ± 3.0 cm
	Width:	6.0 cm ± 1.0 cm
	Height:	4.0 cm ± 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **RYE flour** 9%, Finish 3% (**SESAME seeds**, poppy seeds, yellow flax seeds), sunflower seeds 3%, poppy seeds 2.1%, millet seeds 2.1%, **SESAME seeds** 2.1%, **dehydrated WHEAT sourdough (WHEAT flour, water)**, yellow flax seeds 1.2%, brown flax seeds 1.2%, **malted BARLEY flour**, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, dehydrated and fermented buckwheat flour, deactivated yeast, **malted WHEAT flour**, E300.

Contains: gluten, sesame seeds.

May contain: traces of eggs, traces of dairy products, traces of nuts.

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)	1229 / 292	14.6 %	1354 / 322	16.1 %
Fat (g)	7.6	10.9 %	8.4	12.0 %
of which saturates (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Carbohydrate (g)	43	16.5 %	47	18.1 %
of which sugars (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Fibre (g)	6.5	26.0 %	7.2	28.8 %
Protein (g)	9.7	19.4 %	11.0	22.0 %
Salt (g)	0.94	15.7 %	1.00	16.7 %

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

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 5 000 cfu/g	< 50 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	none in 25g	none 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
Yeast / mould	< 500 cfu/g	< 5 000 cfu/g	ISO 21527-1



TECHNICAL SHEET

FROZEN STONE OVEN PART-BAKED RYE AND CEREALS HALF-BAGUETTE 120G BRIDOR THE GOURMET

STORAGE AND SHELF LIFE



Date of minimum durability: 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

 Defrosting	approximately 0-10 min at room temperature
 Preheating oven	230°C
Baking (in ventilated oven)	approximately 10-12 min at 190-200°C, closed 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	32
Net weight / Gross weight of pallet	192.000 kg / 244 kg	Cases / layer	4
Total height	2.08 m	Layers/ pallet	8

Case

External dimensions (L x W x H)	590 x 390 x 240 mm	Volume (m ³)	0.055
Net weight of case	6.000 kg	Pieces / case	50
Gross weight of case	6.765 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	6.000 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

BAGUETTINE ROGGEN UND GETREIDE 120G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR DIE FEINSCHMECKER

Produktcode **38288**
Strichcode (Karton) **03419280054455**
Strichcode (Packung)

Schutzmarke **BRIDOR**
Zollnomenklatur-Nummer **1905 90 30**
Hergestellt in **Frankreich**

Brote mit kräftigem Geschmack, die speziell verarbeitet werden, um ein handwerklich inspiriertes Geschmackserlebnis zu bieten.

Eine geformte Baguettine, die eine traditionelle Optik hat und für verschiedenste Anwendungen geeignet ist. Das Rezept mit Weizensauerteig, Roggen-, Gerstenmalz- und Weizenmalzmehl sorgt für eine dunkle und weiche Krume. Die Mischung aus sechs Samenarten macht den Geschmack einzigartig und die Textur knusprig.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 25.0 cm ± 3.0 cm
Breite: 6.0 cm ± 1.0 cm
Höhe: 4.0 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **ROGGENMEHL** 9%, Dekor 3% (**SESAMKÖRNER**, Mohnsamen, Samen aus gelber Lein), Sonnenblumenkerne 3%, Mohnsamen 2.1%, Hirsesamen 2.1%, **SESAMKÖRNER** 2.1%, Samen aus gelber Lein 1.2%, Samen aus gemeiner Lein 1.2%, **GERSTENMALZMEHL**, **deshydrierter WEIZENSAUERTEIG**, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Buchweizenmehl, **WEIZENSAUERTEIG**, deaktivierte Hefe, **WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Gluten, Sesamsamen.

Kann enthalten: Spuren von Eiern, Spuren von Milchprodukten, Spuren von Schalenfrüchten.

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

Nährwerte je 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1229 / 292	14.6 %	1354 / 322	16.1 %
Fett (g)	7.6	10.9 %	8.4	12.0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Kohlenhydrate (g)	43	16.5 %	47	18.1 %
davon Zucker (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Ballaststoffe (g)	6.5	26.0 %	7.2	28.8 %
Eiweiß (g)	9.7	19.4 %	11.0	22.0 %
Salz (g)	0.94	15.7 %	1.00	16.7 %

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 5 000 KBE/g	< 50 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	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
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN



BAGUETTINE ROGGEN UND GETREIDE 120G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR DIE FEINSCHMECKER

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

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

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 10-12 Min bei 190-200°C, geschlossener 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	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	192.000 kg / 244 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2.08 m	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590 x 390 x 240 mm	Volumen (m ³)	0.055
Nettogewicht eines Kartons	6.000 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	6.765 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	6.000 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

BAGUETINA CENTENO Y CEREALES 120G

PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA

CONGELADO BRIDOR LOS GOURMETS

Pan de centeno 20% y semillas

Código del producto	38288	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280054455	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 30
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Panes con carácter, trabajados específicamente para ofrecer una experiencia inspirada en la artesanía.

Una bagueta elaborada con estilo artesanal y adaptada a multitud de utilizaciones. Su receta elaborada con levadura de trigo, harina de centeno, harina de cebada malteada y trigo malteado confiere a este pan una miga oscura y esponjosa. La mezcla de 6 semillas que la forma aporta un sabor único y una textura crujiente.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado:	Largura:	25.0 cm ± 3.0 cm
	Largo:	6.0 cm ± 1.0 cm
	Altura:	4.0 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **harina de CENTENO** 9%, Decoración 3% (**granos de SESAMO**, granos de adormidera, granos de linaza amarilla), pipas de girasol 3%, granos de adormidera 2.1%, granos de mijo 2.1%, **granos de SESAMO** 2.1%, granos de linaza amarilla 1.2%, granos de linaza morena 1.2%, **harina de CEBADA malteada**, **massa madre de TRIGO deshidratada (harina de TRIGO, agua)**, sal, levadura, **GLUTEN de trigo**, harina de trigo sarraceno fermentada deshidratada, **masa de levadura de TRIGO**, levadura desactivada, **harina de TRIGO malteado**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico).

Contiene: gluten, granos de sésamo.

Puede contener: trazas de huevos, trazas de productos lácteos, trazas de frutos de cáscara.

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)	1229 / 292	14.6 %	1354 / 322	16.1 %
Grasas (g)	7.6	10.9 %	8.4	12.0 %
de las cuales saturadas (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Hidratos de carbono (g)	43	16.5 %	47	18.1 %
de los cuales azúcares (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Fibra alimentaria (g)	6.5	26.0 %	7.2	28.8 %
Proteínas (g)	9.7	19.4 %	11.0	22.0 %
Sal (g)	0.94	15.7 %	1.00	16.7 %

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

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausente en 25g	ausente 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
Levaduras / mohos	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



FICHA TÉCNICA

BAGUETINA CENTENO Y CEREALES 120G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR LOS GOURMETS

Pan de centeno 20% y semillas

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 de 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

	Descongelación	aproximadamente 0-10 min a temperatura ambiente
	Pre calentamiento del horno	230°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 10-12 min a 190-200°C, con el techo cerrado

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	32
Peso neto / Peso bruto del palet	192.000 kg / 244 kg	Cajas / estrato	4
Altura total	2.08 m	Estratos / palet	8

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	590 x 390 x 240 mm	Volumen (m ³)	0.055
Peso neto del caja	6.000 kg	Unidades / caja	50
Peso bruto del caja	6.765 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	6.000 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

MINI BAGUETE CENTEIO E CEREAIS 120G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR OS COURMETS

Código do produto **38288**Código EAN (caixa) **03419280054455**

Código EAN (saco)

Marca

Número de nomenclatura aduaneira

Local de produção

BRIDOR**1905 90 30****França**

Uma mini-baguete modelada com estilo artesanal e adaptada a inúmeras utilizações. Sua receita, composta de fermento de trigo, de farinha de centeio, de farinha de cevada maltada e de trigo maltado, oferece um miolo escuro e macio. A mistura dos 6 grãos que a compõem proporciona um sabor único e uma textura estaladiça.

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto congelado: Comprimento: 25.0 cm ± 3.0 cm

Largura: 6.0 cm ± 1.0 cm

Altura: 4.0 cm ± 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO**, água, **farinha de CENTEIO** 9%, Ornamento 3.3% (**sementes de GERGELIM**, sementes de papoila, sementes de linho amarelo), sementes de girassol 3%, sementes de papoila 2.1%, sementes de milhaca 2.1%, **sementes de GERGELIM** 2.1%, sementes de linho amarelo 1.2%, sementes de linho escuro 1.2%, **farinha de CEVADA com malte**, fermento de **TRIGO desidratado (farinha TRIGO, água)**, sal, levedura, **GLÚTEN de trigo**, farinha de trigo-mourisco fermentada desidratada, **fermento de TRIGO (farinha de TRIGO, água)**, levedura desativada, **farinha de TRIGO malteado**, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Contém: glúten, sementes de sésamo.

Pode conter: vestígios de ovos, vestígios de produtos lácteos, vestígios de frutos de casca rija.

OGM: nada
Ionização: nadaConvem aos veganos: N
Convem aos vegetarianos: SCertificado Kosher: N
Certificado Halal: N

(S = sim / N = no)

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1229 / 292	14.6 %	1354 / 322	16.1 %
Lípidos (g)	7.6	10.9 %	8.4	12.0 %
dos quais saturados (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Hidratos de carbono (g)	43	16.5 %	47	18.1 %
dos quais açúcares (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Fibra (g)	6.5	26.0 %	7.2	28.8 %
Proteínas (g)	9.7	19.4 %	11.0	22.0 %
Sal (g)	0.94	15.7 %	1.00	16.7 %

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

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila total	< 5 000 ufc/g	< 50 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausente em 25g	ausente em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Leveduras / bolores	< 500 cfu/g	< 5 000 cfu/g	ISO 21527-1





MINI BAGUETE CENTEIO E CEREAIS 120G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR OS COURMETS

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

 Descongelação	aproximadamente 0-10 min em temperatura ambiente
 Pré-aquecimento do forno	230°C
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 10-12 min em 190-200°C, regulador fechado

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	32
Peso líquido / Peso bruto da palete	192.000 kg / 244 kg	Caixas / camada	4
Altura	2.08 m	Camadas / palete	8

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	590 x 390 x 240 mm	Volume (m ³)	0.055
Peso líquido da caixa	6.000 kg	Unidades / caixas	50
Peso bruto da caixa	6.765 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	6.000 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

FRANCESINO SEGALE E CEREALI 120G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR I GOURMET

Codice prodotto	38288	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	03419280054455	Codice doganale	1905 90 30
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Gamma di pani dal carattere deciso, lavorati appositamente per proporre un'esperienza ispirata alla tradizione artigianale.

Un francesino dall'aspetto artigianale, adatto a una moltitudine di impieghi. La sua ricetta a base di lievito di frumento, farina di segale, farina d'orzo maltato e di frumento maltato rende la sua mollica morbida e scura. Un mix di 6 semi gli dona un gusto unico e una consistenza croccante.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto congelato: Lunghezza: 25.0 cm ± 3.0 cm
Larghezza: 6.0 cm ± 1.0 cm
Altezza: 4.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO**, acqua, farina di **SEGALE** 9%, Decorazione 3% (**semi di SESAMO**, semi di papavero, semi di lino giallo), semi di girasole 3%, semi di papavero 2.1%, semi di miglio 2.1%, **semi di SESAMO** 2.1%, semi di lino giallo 1.2%, semi di lino marrone 1.2%, **farina d'ORZO con aggiunta di malto**, **masa madre di GRANO essiccata (farina di FRUMENTO, acqua)**, sale, lievito, **GLUTINE di grano**, farina di grano saraceno fermentata ed essiccata, **pasta acida di FRUMENTO essiccata (farina di FRUMENTO, acqua)**, **GLUTINE di frumento**, lievito disattivato, **farina di FRUMENTO maltato**, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Contiene: glutine, semi di sesamo.

Può contenere: tracce di uova, tracce di prodotti a base di latte, tracce di frutta a guscio.

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

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1229 / 292	14.6 %	1354 / 322	16.1 %
Grassi (g)	7.6	10.9 %	8.4	12.0 %
di cui acidi grassi saturi (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Carboidrati (g)	43	16.5 %	47	18.1 %
di cui zuccheri (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Fibre (g)	6.5	26.0 %	7.2	28.8 %
Proteine (g)	9.7	19.4 %	11.0	22.0 %
Sale (g)	0.94	15.7 %	1.00	16.7 %

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

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 5 000 ufc/g	< 50 000 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
Lieviti / muffe	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



SCHEMA TECNICA



FRANCESINO SEGALE E CEREALI 120G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR I GOURMET

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' utiliz 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

	Scongelamento	circa 0-10 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	230°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 10-12 min a 190-200°C, tiraggio chiuso

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	32
Peso netto / Peso lordo della pedana	192.000 kg / 244 kg	Cartoni / strato	4
Altezza totale	2.08 m	Strati / pedana	8

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	590 x 390 x 240 mm	Volume (m ³)	0.055
Peso netto del cartone	6.000 kg	Unità / cartone	50
Peso lordo del cartone	6.765 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	6.000 kg	Unità / sacchetto	50
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = si / 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

DEMI BAGUETTE ROGGE EN GRANEN 120G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR LES GOURMETS

Productcode	38288	Merk	BRIDOR
EAN code (karton)	03419280054455	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 30
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	Frankrijk

*Broden met karakter, speciaal gemaakt voor een unieke belevenis van de ambachtelijke smaak.
Een demi-baguette in ambachtelijke stijl, met vele gebruiksmogelijkheden. Het recept op basis van tarwedeseem, roggemeel, gemout roggemeel en gemout tarwemeel zorgt voor een smeùige, donkere kruim. Zijn melange van 6 zaden zorgt voor een unieke smaak, en krokante textuur.*

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Bevroren product: Lengte:	25.0 cm ± 3.0 cm
Breedte:	6.0 cm ± 1.0 cm
Hoogte:	4.0 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, **ROGGEMEEL** 9%, Achtergrond 3% (**SESAMZADEN**, maanzaden, zaadjes van geel vlas), zonnepitten 3%, maanzaden 2.1%, gierstzaden 2.1%, **SESAMZADEN** 2.1%, zaadjes van geel vlas 1.2%, zaadjes van bruin vlas 1.2%, **bloem van gemouten GERST**, **gedehydrateerde TARWEZUURDESEM (TARWEBLOEM, water)**, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, gedehydrateerde gefermenteerde boekweitmeel, **TARWEDESEM (TARWEBLOEM, water)**, platgeslagen gist, **meel van gemoute TARWE**, melverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: gluten, sesamzaden.

Kan bevatten: sporen van eieren, sporen van melkproducten, sporen van noten.

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	bevroren product	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1229 / 292	14.6 %	1354 / 322	16.1 %
Vetten (g)	7.6	10.9 %	8.4	12.0 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	1.0	5.0 %	1.1	5.5 %
Koolhydraten (g)	43	16.5 %	47	18.1 %
waarvan suikers (g)	1.2	1.3 %	1.3	1.4 %
Vezels (g)	6.5	26.0 %	7.2	28.8 %
Eiwitten (g)	9.7	19.4 %	11.0	22.0 %
Zout (g)	0.94	15.7 %	1.00	16.7 %

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

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaalaantal aërobe mesofiele bacteriën	< 5 000 kve/g	< 50 000 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
Gisten / schimmels	< 500 kve/g	< 5 000 kve/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE GEGEVENS

DEMI BAGUETTE ROGGE EN GRANEN 120G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR LES GOURMETS

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 DIEPVRIESPRODUCT 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 minimale houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

	Ontdooien	ongeveer 0-10 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	230°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 10-12 min op 190-200°C, met gesloten dampk leppen

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

Vind alle tips van chefs op www.bridordefrance.tv

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	32
Nettogewicht / Brutoweight van een laadbord	192.000 kg / 244 kg	Kartons / laag	4
Totale hoogte	2.08 m	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	590 x 390 x 240 mm	Volume (m ³)	0.055
Nettogewicht van een karton	6.000 kg	Stuks / karton	50
Brutoweight van een karton	6.765 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	6.000 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