



FICHE TECHNIQUE

LE BÂTARD 540G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS



Code article	33365	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	03419280022850	N° nomenclature douanière	1905 90 30
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

Des pains d'excellence aux façonnages uniques, qui offrent des saveurs subtiles et parfaitement équilibrées.

Un pain au visuel rustique, belle mie nacrée, grande fraîcheur au nez, notes de feuilletage d'automne et d'agrumes. Idéal en corbeille de pain tranché, épais ou tartine.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 29.0 cm ± 3.5 cm
Largeur : 12.0 cm ± 2.0 cm
Hauteur : 7.0 cm ± 2.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 500g
(à titre indicatif) Longueur : 28.0 cm ± 3.5 cm
Largeur : 11.5 cm ± 2.0 cm
Hauteur : 7.0 cm ± 2.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE, eau, LEVAIN, sel, levain de BLE déshydraté, levure, GLUTEN de blé, farine de BLE malté.

Contient : gluten.

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

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1000 / 236	11.8 %	1065 / 251	12.6 %
Matières grasses (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Glucides (g)	49	18.9 %	52	20.0 %
dont sucres (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Fibres alimentaires (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Protéines (g)	7.3	14.6 %	7.8	15.6 %
Sel (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

*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

LE BÂTARD 540G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS





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 16-18 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	24
Poids net / Poids brut d'une palette	181.440 kg / 231 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	1.99 m	Couches / palette	6

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	595 x 392 x 306 mm	Volume (m ³)	0.071
Poids net d'un carton	7.560 kg	Pièces / carton	14
Poids brut d'un carton	8.435 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	7.560 kg	Pièces / sachet	14
-----------------------	----------	-----------------	----

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 BÂTARD LOAF 540G BRIDOR BY FRÉDÉRIC LALOS



Product code	33365	Brand	BRIDOR
EAN code (case)	03419280022850	Customs declaration number	1905 90 30
EAN code (bag)		Manufactured in	France

Excellent breads, uniquely formed, with subtle and perfectly balanced flavours.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product:	Length:	29.0 cm ± 3.5 cm
	Width:	12.0 cm ± 2.0 cm
	Height:	7.0 cm ± 2.0 cm

Baked product: <i>(indicative information)</i>	Average weight:	500g
	Length:	28.0 cm ± 3.5 cm
	Width:	11.5 cm ± 2.0 cm
	Height:	7.0 cm ± 2.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **SOURDOUGH**, salt, **dehydrated WHEAT sourdough**, yeast, **wheat GLUTEN**, **malted WHEAT flour**.

Contains: gluten.

May contain: traces of nuts, traces of sesame.

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

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1000 / 236	11.8 %	1065 / 251	12.6 %
Fat (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
of which saturates (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Carbohydrate (g)	49	18.9 %	52	20.0 %
of which sugars (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Fibre (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Protein (g)	7.3	14.6 %	7.8	15.6 %
Salt (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

* 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 BÂTARD LOAF 540G BRIDOR BY FRÉDÉRIC LALOS



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 16-18 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	24
Net weight / Gross weight of pallet	181.440 kg / 231 kg	Cases / layer	4
Total height	1.99 m	Layers/ pallet	6

Case

External dimensions (L x W x H)	595 x 392 x 306 mm	Volume (m ³)	0.071
Net weight of case	7.560 kg	Pieces / case	14
Gross weight of case	8.435 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	7.560 kg	Pieces / bag	14
-------------------	----------	--------------	----

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

LE BÂTARD 540G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS



Produktcode **33365**
Strichcode (Karton) **03419280022850**
Strichcode (Packung)

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

Hochwertige Brote mit einzigartigen Formen, die feinen und perfekt ausgewogenen Genuss bieten.

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 29.0 cm ± 3.5 cm
Breite: 12.0 cm ± 2.0 cm
Höhe: 7.0 cm ± 2.0 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 500g

(zur Information)

Länge: 28.0 cm ± 3.5 cm
Breite: 11.5 cm ± 2.0 cm
Höhe: 7.0 cm ± 2.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **SAUERTEIG**, Salz, **deshydrirte WEIZENSAUERTEIG**, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **Mehl aus gemalztem WEIZEN**.

Enthält: Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesam.

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

Nährwerte je 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebäckenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1000 / 236	11.8 %	1065 / 251	12.6 %
Fett (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Kohlenhydrate (g)	49	18.9 %	52	20.0 %
davon Zucker (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Ballaststoffe (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Eiweiß (g)	7.3	14.6 %	7.8	15.6 %
Salz (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

* 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

LE BÂTARD 540G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS





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. 16-18 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	24
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	181.440 kg / 231 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	1.99 m	Lagen / Palette	6

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	595 x 392 x 306 mm	Volumen (m ³)	0.071
Nettogewicht eines Kartons	7.560 kg	Stück / Karton	14
Bruttogewicht eines Kartons	8.435 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	7.560 kg	Stück / Beutel	14
----------------------------	----------	----------------	----

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

EL PAN BÂTARD 540G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR FIRMADO FRÉDÉRIC LALOS



Código del producto	33365	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280022850	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 30
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Panes de excelencia y elaboraciones únicas, que ofrecen sabores sutiles y perfectamente equilibrados.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado:	Largura:	29.0 cm ± 3.5 cm
	Largo:	12.0 cm ± 2.0 cm
	Altura:	7.0 cm ± 2.0 cm

Producto cocido: <i>(a título indicativo)</i>	Peso medio:	500g
	Largura:	28.0 cm ± 3.5 cm
	Largo:	11.5 cm ± 2.0 cm
	Altura:	7.0 cm ± 2.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, **MASA DE LEVADURA**, sal, **levadura de TRIGO deshidratada**, levadura, **GLUTEN de trigo**, **harina de TRIGO malteado**.

Contiene: gluten.

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

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

Valores nutricionales por 100g	producto congelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1000 / 236	11.8 %	1065 / 251	12.6 %
Grasas (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
de las cuales saturadas (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	49	18.9 %	52	20.0 %
de los cuales azúcares (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Fibra alimentaria (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Proteínas (g)	7.3	14.6 %	7.8	15.6 %
Sal (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

* 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

EL PAN BÂTARD 540G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR FIRMADO FRÉDÉRIC LALOS



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

 Descongelación	aproximadamente 0-10 min a temperatura ambiente
 Precalentamiento del horno	230°C
Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 16-18 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	24
Peso neto / Peso bruto del palet	181.440 kg / 231 kg	Cajas / estrato	4
Altura total	1.99 m	Estratos / palet	6

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	595 x 392 x 306 mm	Volumen (m ³)	0.071
Peso neto del caja	7.560 kg	Unidades / caja	14
Peso bruto del caja	8.435 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	7.560 kg	Unidades / bolsa	14
-----------------------	----------	------------------	----

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

O PÃO TIPO BATARD 540G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR COM ASSINATURA DE FREDERIC LALOS



Código do produto	33365	Marca	BRIDOR
Código EAN (caixa)	03419280022850	Número de nomenclatura aduaneira	1905 90 30
Código EAN (saco)		Local de produção	França

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto congelado: Comprimento: 29.0 cm ± 3.5 cm
Largura: 12.0 cm ± 2.0 cm
Altura: 7.0 cm ± 2.0 cm

Produto cozido: Peso médio: 500g
(a título indicativo) Comprimento: 28.0 cm ± 3.5 cm
Largura: 11.5 cm ± 2.0 cm
Altura: 7.0 cm ± 2.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de TRIGO, água, FERMENTO, sal, fermento de TRIGO desidratado, levedura, GLÚTEN de trigo, farinha de TRIGO malteado.

Contém: glúten.

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

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

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1000 / 236	11.8 %	1065 / 251	12.6 %
Lípidos (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
dos quais saturados (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	49	18.9 %	52	20.0 %
dos quais açúcares (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Fibra (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Proteínas (g)	7.3	14.6 %	7.8	15.6 %
Sal (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

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

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 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



FICHA TÉCNICA

O PÃO TIPO BATARD 540G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR COM ASSINATURA DE FREDERIC LALOS





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 16-18 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	24
Peso líquido / Peso bruto da palete	181.440 kg / 231 kg	Caixas / camada	4
Altura	1.99 m	Camadas / palete	6

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	595 x 392 x 306 mm	Volume (m ³)	0.071
Peso líquido da caixa	7.560 kg	Unidades / caixas	14
Peso bruto da caixa	8.435 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	7.560 kg	Unidades / saco	14
----------------------	----------	-----------------	----

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

IL BÂTARD 540G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR FIRMATO FRÉDÉRIC LALOS



Codice prodotto	33365	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	03419280022850	Codice doganale	1905 90 30
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Gamma di pani d'eccellenza dai sapori delicati e perfettamente equilibrati, ottenuti con procedimenti di lavorazione unici.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto congelato: Lunghezza: 29.0 cm ± 3.5 cm
Larghezza: 12.0 cm ± 2.0 cm
Altezza: 7.0 cm ± 2.0 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 500g
(a titolo indicativo) Lunghezza: 28.0 cm ± 3.5 cm
Larghezza: 11.5 cm ± 2.0 cm
Altezza: 7.0 cm ± 2.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, **LIEVITO**, sale, **pasta acida essiccata di FRUMENTO**, lievito naturale, **GLUTINE di frumento**, **farina di FRUMENTO maltato**.

Contiene: glutine.

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

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

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1000 / 236	11.8 %	1065 / 251	12.6 %
Grassi (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Carboidrati (g)	49	18.9 %	52	20.0 %
di cui zuccheri (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Fibre (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Proteine (g)	7.3	14.6 %	7.8	15.6 %
Sale (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

* 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

IL BÂTARD 540G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR FIRMATO FRÉDÉRIC LALOS





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 16-18 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	24
Peso netto / Peso lordo della pedana	181.440 kg / 231 kg	Cartoni / strato	4
Altezza totale	1.99 m	Strati / pedana	6

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	595 x 392 x 306 mm	Volume (m ³)	0.071
Peso netto del cartone	7.560 kg	Unità / cartone	14
Peso lordo del cartone	8.435 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	7.560 kg	Unità / sacchetto	14
--------------------------	----------	-------------------	----

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

BATARD 540G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR BY FRÉDÉRIC LALOS



Productcode	33365	Merk	BRIDOR
EAN code (karton)	03419280022850	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 30
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	Frankrijk

Topkwaliteit broden, op unieke wijze bewerkt, vol subtiele, perfect uitgebalanceerde smaken.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Bevroren product:

Lengte:	29.0 cm ± 3.5 cm
Breedte:	12.0 cm ± 2.0 cm
Hoogte:	7.0 cm ± 2.0 cm

Gebakken product: Gemiddeld gewicht: 500g
(als indicatie)

Lengte:	28.0 cm ± 3.5 cm
Breedte:	11.5 cm ± 2.0 cm
Hoogte:	7.0 cm ± 2.0 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: TARWEBLOEM, water, ZUURDESEM, zout, gedehydrerde TARWEDESEM, gist, TARWEGLUTEN, meel van gemoute TARWE.

Bevat: gluten.

Kan bevatten: sporen van noten, sporen van sesam.

Zonder ggo's	Geschikt voor veganisten: J	Kosher gecertificeerd: N	(J = ja / N = neen)
Geen doorstraling	Geschikt voor vegetariërs: J	Halal gecertificeerd: J	

Voedingswaarden per 100g	bevroren product	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1000 / 236	11.8 %	1065 / 251	12.6 %
Vetten (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Koolhydraten (g)	49	18.9 %	52	20.0 %
waarvan suikers (g)	0.9	1.0 %	0.9	1.0 %
Vezels (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Eiwitten (g)	7.3	14.6 %	7.8	15.6 %
Zout (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

* 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

BATARD 540G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR BY FRÉDÉRIC LALOS



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 minima le houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

	Ontdooien	ongeveer 0-10 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	230°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 16-18 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	24
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	181.440 kg / 231 kg	Kartons / laag	4
Totale hoogte	1.99 m	Lagen / laadbord	6

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	595 x 392 x 306 mm	Volume (m ³)	0.071
Nettogewicht van een karton	7.560 kg	Stuks / karton	14
Brutogewicht van een karton	8.435 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	7.560 kg	Stuks / zakje	14
----------------------------	----------	---------------	----

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