



Version n°10

FICHE TECHNIQUE
PETIT PAIN FINEDOR® 45g "Une recette Lenôtre"
précuit sur sole congelé

Code article : **30895**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280007598**

code EAN (sachet) :

code EAN (à l'unité) :

N° déclaration sanitaire : **35-327-02**N° nomenclature douanière : **1905 90 30**

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**Produit congelé**

Longueur : 18.0 cm ± 2.0 cm

Largeur : 3.5 cm ± 0.5 cm

Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit**

Poids moyen : environ 40g

Longueur : 17.0 cm

Largeur : 3.5 cm

Hauteur : 2.5 cm

donnés à titre indicatif

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit pré-cuit)	% RNJ (pour 100g de produit pré-cuit)
Farine de BLE , eau, sel, levure, GLUTEN de blé , levure désactivée, germe de BLE , farine de BLE malté	Energie : 985 kJ / 235kcal	11,8 %
Contient : gluten.	Matières grasses : 0,8 g	1,1 %
Peut contenir : traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, traces de sésame.	dont : acides gras saturés : 0,2 g	0,8 %
Convient aux végétaliens : Non	Glucides : 48,2 g	18,5 %
Convient aux végétariens : Oui	dont : sucres : 0,8 g	0,9 %
OGM : néant	Protéines : 7,3 g	14,5 %
Ionisation : néant	Fibres : 2,7 g	10,8 %
	Sel : 1,59 g	26,6 %

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 / g	< 50 000 / 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
Bacillus cereus	< 100 / g	< 1 000 / g	AES 10/10-07/10
Levures / moisissures	< 500 / g	< 5 000 / g	ISO 21527-1



Version n°10

FICHE TECHNIQUE
PETIT PAIN FINEDOR® 45g "Une recette Lenôtre"
précuit sur sole congelé

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 12 mois (365 jours) 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.

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

Décongélation	Sans décongélation
Préchauffage du four	220 - 230°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 6 min à 210°C

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	2.250 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	2.602 kg	Cartons / palette	96
Poids brut d'une palette	268.827 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	50
Poids net d'un sachet	2.250 kg	Sachets / carton	1

CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine

Courriel de France métropolitaine : commercialfrance@le-duff.com

Courriel de l'international et DOM-TOM : exportsales@le-duff.com



Version number :
10

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PETIT PAIN FINEDOR® 45g "Une recette Lenôtre" pre-baked frozen

Product code : **30895**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280007598**

EAN code (bag) :

EAN code (unit) :

Health declaration number : **35-327-02**

Customs declaration number : **1905 90 30**

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 : 18.0 cm ± 2.0 cm

Width : 3.5 cm ± 0.5 cm

Height : 2.5 cm ± 0.5 cm



Baked product

Indicative informations :

Average weight : 40g

Length : 17.0 cm

Width : 3.5 cm

Height : 2.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
WHEAT flour , water, salt, yeast, wheat GLUTEN , deactivated yeast, WHEAT germ , malted WHEAT flour Contains : gluten. May contain : traces of dairy products, traces of nuts, traces of sesame. Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes GMO : without Ionization : without	Energy : 985 kJ / 235 kcal Fat : 0,8 g of which : saturates : 0,2 g Carbohydrate : 48,2 g of which : sugars : 0,8 g Protein : 7,3 g Fibre : 2,7 g Salt : 1,59 g	11,8 % 1,1 % 0,8 % 18,5 % 0,9 % 14,5 % 10,8 % 26,6 %

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Total aerobic mesophilic flora	< 5 000 / g	< 50 000 / 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
Bacillus cereus	< 100 / g	< 1 000 / g	AES 10/10-07/10
Yeast / mould	< 500 / g	< 5 000 / g	ISO 21527-1



Version number :
10

TECHNICAL SPECIFICATIONS
PETIT PAIN FINEDOR® 45g "Une recette Lenôte"
pre-baked frozen

STORAGE AND SHELF LIFE

Best before : 12 months (365 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

Defrosting	Without defrosting
Preheating oven	220 - 230°C
Baking (in ventilated oven)	approximately 6 min at 210°C, damper closed

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	2.250 kg	Pieces / case	50
Gross weight of case	2.602 kg	Cases / pallet	96
Gross weight of pallet	268.827 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	50
Net weight of bag	2.250 kg	Bags / case	1

CONTACT

For any information / Contact :

Address : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

Courriel : exportsales@le-duff.com



Versionsnummer :
10

TECHNISCHE ANGABEN
PETIT PAIN FINEDOR® 45g "Une recette Lenôtre"
vorgebacken tiefgefroren

Produktcode : **30895**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280007598**

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Gesundheitserklärung-Nummer : **35-327-02**

Zollnomenklatur-Nummer : **1905 90 30**

In Frankreich hergestellt.

Produktcode des Kunden:

Kunden Strichcode (Karton) :

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Hersteller-Code : **FAB 538 SG**

Für Bio-Produkte, Ecocert-Lizenznummer :

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt

Länge : 18.0 cm ± 2.0 cm

Breite : 3.5 cm ± 0.5 cm

Höhe : 2.5 cm ± 0.5 cm



Gebackenes Produkt

Durchschnittliches Gewicht : 40g

Länge : 17.0 cm

Breite : 3.5 cm

Höhe : 2.5 cm

(zur Information)

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
WEIZENMEHL , Wasser, Salz, Hefe, WEIZENGLUTEN , deaktivierte Hefe, WEIZENKEIME , Mehl aus gemalzten WEIZEN Enthält : Gluten. Kann enthalten : Spuren von Milchprodukte, Spuren von Schalenfrüchte, Spuren von Sesam. Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja Ohne GVO Nicht bestrahlt	Energie : 985 kJ / 235 kcal Fett : 0,8 g davon : gesättigte Fettsäuren: 0,2 g Kohlenhydrate : 48,2 g davon : Zucker : 0,8 g Eiweiß : 7,3 g Ballaststoffe : 2,7 g Salz : 1,59 g	11,8 % 1,1 % 0,8 % 18,5 % 0,9 % 14,5 % 10,8 % 26,6 %

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamflora	< 5 000 / g	< 50 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 / g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1
Bacillus cereus	< 100 / g	< 1 000 / g	AES 10/10-07/10
Hefen / Schimmelpilze	< 500 / g	< 5 000 / g	ISO 21527-1



Versionsnummer :
10

TECHNISCHE ANGABEN
PETIT PAIN FINEDOR® 45g "Une recette Lenôtre"
vorgebacken tiefgefroren

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Maximale Haltbarkeit : 12 Monate (365 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

Auftauen	Ohne Auftauen
Ofen vorheizen	220 - 230°C
Backen (mit Umluft)	Ca. 6 Min bei 210°C, Ofen geschlossen. 10 Min abkühlen 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	2.250 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	2.602 kg	Kartons / Palette	96
Bruttogewicht einer Palette	268.827 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	50
Nettogewicht eines Beutels	2.250 kg	Beutel / Karton	1

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versión 10

CARTA TÉCNICA
PETIT PAIN FINEDOR® 45g "Une recette Lenôtre"
precocido congelado

Código del producto : **30895**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caja) : **03419280007598**

Código EAN (bolsa) :

Código EAN (unidad) :

Número de declaración sanitaria : **35-327-02**Número de nomenclatura aduanera : **1905 90 30**

Para los productos Bio, número de licencia Ecocert :

Fabricado en Francia

Código del producto del cliente :

Código EAN client (caja) :

Código EAN client (bolsa) :

Código EAN client (unidad) :

Código de fabricante : **FAB 538 SG****CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN****Producto congelado**

Largura : 18.0 cm ± 2.0 cm

Ancho : 3.5 cm ± 0.5 cm

Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm

**Producto cocido**

Peso medio : 40g

Largura : 17.0 cm

Ancho : 3.5 cm

Altura : 2.5 cm

a título indicativo

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
Harina de TRIGO , agua, sal, levadura, GLUTEN de trigo , levadura desactivada, germen de TRIGO , harina de TRIGO malteado	Valor energético : 985 kJ / 235 kcal	11,8 %
Contiene : gluten.	Grasas : 0,8 g	1,1 %
Puede contener : trazas de productos lácteos, trazas de frutos de cáscara, trazas de sésamo.	de las cuales : ácidos grasos saturados : 0,2 g	0,8 %
Aconsejado para veganos : No	Hidratos de carbono : 48,2 g	18,5 %
Aconsejado para vegetarianos : Sí	de las cuales : azúcares : 0,8 g	0,9 %
Sin transgénicos	Proteínas : 7,3 g	14,5 %
No irradiado	Fibra alimentaria : 2,7 g	10,8 %
	Sal : 1,59 g	26,6 %

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 5 000 / g	< 50 000 / 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
Bacillus cereus	< 100 / g	< 1 000 / g	AES 10/10-07/10
Levaduras / mohos	< 500 / g	< 5 000 / g	ISO 21527-1



Versión 10

CARTA TÉCNICA
PETIT PAIN FINEDOR® 45g "Une recette Lenôtre"
precocido congelado

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de caducidad : 12 meses (365 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

Descongelación	Sin descongelar
Precalentamiento del horno	220 - 230°C
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 6 min a 210°C

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	2.250 kg	Unidades / caja	50
Peso bruto del caja	2.602 kg	Cajas / paleta	96
Peso bruto del paleta	268.827 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	50
Peso neto del bolsa	2.250 kg	Bolsas / caja	1

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

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

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versão : 10

FICHA TÉCNICA

**PETIT PAIN FINEDOR® 45g "Une recette Lenôtre"
précozido no forno congelado**

Código do produto : **30895**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caixa) : **03419280007598**

Código EAN (saco) :

Código EAN (unidade) :

Número da declaração de sanidade : **35-327-02**

Número de nomenclatura aduaneira : **1905 90 30**

Para produtos biológicos, número de licença Ecocert :

Fabricado em França

Código do produto do cliente :

Código EAN cliente (caixa) :

Código EAN cliente (saco) :

Código EAN cliente (unidade) :

Código do fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

<u>Producto ultracongelado</u>	<u>Producto cozido</u>
Comprimento : 18.0 cm ± 2.0 cm Largura : 3.5 cm ± 0.5 cm Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm	Peso medio : 40g Comprimento : 17.0 cm Largura : 3.5 cm Altura : 2.5 cm
	(A título indicativo)

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
Farinha de TRIGO , água, sal, levedura, GLÚTEN de trigo , levedura desactivada, gérmen de TRIGO , farinha de TRIGO malteado Contém : glúten. Podo conter : resíduos de produtos lácteos, resíduos de frutas com casca, resíduos de gergelim. Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim OGM : nada Ionização : nada	Energia : 985 kJ / 235 kcal Lípidos: 0,8 g dos quais : ácidos gordos saturados : 0,2 g Hidratos de carbono : 48,2g dos quais : açúcares : 0,8 g Proteínas : 7,3 g Fibra : 2,7 g Sal : 1,59 g	11,8 % 1,1 % 0,8 % 18,5 % 0,9 % 14,5 % 10,8 % 26,6 %

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbica mesofílica total	< 5 000 / g	< 50 000 / 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
Bacillus cereus	< 100 / g	< 1 000 / g	AES 10/10-07/10
Levaduras / bolores	< 500 / g	< 5 000 / g	ISO 21527-1



Versão : 10

FICHA TÉCNICA
**PETIT PAIN FINEDOR® 45g "Une recette Lenôtre"
précozido no forno congelado**

ARMAZENAGEM

Data limite de uso ótimo : 12 meses (365 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

Descongelação	Sem descongelar
Pré-aquecimento do forno	220 - 230°C
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 6 min em 210°C

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	2.250 kg	Unidades / caixas	50
Peso bruto da caixa	2.602 kg	Caixas / palete	96
Peso bruto da paleta	268.827 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	50
Peso líquido do saco	2.250 kg	Sacos / cartão	1

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :

Endereço : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com