

**MINI EXTRAVENT CRÈME 40G BEURRE
FIN PRÊT-À-CUIRE SURGELÉ BRIDOR LES
MINI GOURMANDES**

Code article	32330	Marque	BRIDOR
Code EAN (carton)	3419280015944	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

De délicieuses viennoiseries, aux formes variées et aux multiples saveurs.

Un mini pain très gourmand grâce à son délicieux fourrage à la crème pâtissière.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit Surgelé :	Longueur	5.5 cm ± 0.5 cm
	Largeur	5.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	3.0 cm ± 0.5 cm

Produit Cuit :	Poids moyen	35g
(à titre indicatif)	Longueur	7.5 cm ± 1.0 cm
	Largeur	7.0 cm ± 1.0 cm
	Hauteur	4.0 cm ± 1.0 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients : farine de **BLÉ**, crème pâtissière 25% (eau, sucre, **ŒUFS**, amidon modifié, poudre de **LAIT** entier, poudre de **LAIT** écrémé, stabilisants (lactate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), huile végétale non hydrogénée (coco), sirop de glucose, extrait de curcuma, sel, émulsifiant (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras), arôme naturel (**LAIT**), extrait de carotte), beurre fin (**LAIT**) 17%, eau, levure, sucre, **ŒUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: graines de sésame, soja, 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	certification Kashér N	(O = oui / N = non)
Ionisation : néant	Convient aux végétariens O	certification Halal O	

Valeurs nutritionnelles pour 100g	Produit surgelé	% AR*	Produit cuit	% AR*
Energie (kJ)	1 254	6,0 %	1 409	6,7 %
Energie (kcal)	300	6,0 %	337	6,7 %
Matières grasses (g)	15	9,0 %	17	9,7 %
dont acides gras saturés (g)	9,6	19,0 %	11	22,0 %
dont acide gras trans (g)	0,393		0,44	
Glucides (g)	34	5,0 %	38	5,8 %
dont sucres (g)	8,2	4,0 %	9,2	4,1 %
Fibres alimentaires (g)	1,7		1,9	
Protéines (g)	6,2	5,0 %	6,9	5,5 %
Sel (g)	0,8	5,0 %	0,9	6,0 %
Sodium (g)	0,32		0,36	

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore 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
Moississures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 270 jours (9 mois) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

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 (600x400)	24 unités par plaque
	Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
	Préchauffage du four	190°C
	Cuisson (en four ventilé)	environ 14-15 min à 165-170°C, porta ouvert
	Refroissement et ressuage sur grille	15 min à température

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 / 80x120 cm	Cartons / palette	64
Poids net / Poids brut d'une palette	460,800 / 514,499 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2110 mm	Couches / palette	8

Carton

Dimension externes (L x l x h)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Poids net d'un carton	7,2 kg	Pièces / carton	180
Poids brut d'un carton	7,599 kg	Sachets / carton	3

Sachet

Poids net d'un sachet	2,4 kg	Pièces / sachet	60
-----------------------	--------	-----------------	----

Eléments 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 READY TO BAKE FINE BUTTER MINI CUSTARD EXTRAVAGANT 40G BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Product code	32330	Brand	BRIDOR
EAN code (case)	3419280015944	Customs declaration number	1905 90 70
EAN code (bag)		Manufactured in	France

Delectable mini viennese pastries in various shapes and multiple flavours.

A delectable mini pastry with a delicious confectioners custard filling.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen Product :	Length	5.5 cm ± 0.5 cm
	Width	5.0 cm ± 1.0 cm
	Height	3.0 cm ± 0.5 cm

Baked Product :	Average weight	35g
<i>(indicative information)</i>	Length	7.5 cm ± 1.0 cm
	Width	7.0 cm ± 1.0 cm
	Height	4.0 cm ± 1.0 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT** flour, pastry cream 25% (water, sugar, **EGGS**, modified starch, whole **MILK** powder, skimmed **MILK** powder, stabilizers (calcium lactate, tetrasodium diphosphate, disodium phosphate), non-hydrogenated vegetable oil (coco), glucose syrup, turmeric extract, salt, emulsifier (lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids), natural flavouring (**MILK**), carrot extract), fine butter (**MILK**) 17%, water, yeast, sugar, **EGGS**, salt, **WHEAT** gluten, flour treatment agents (alpha-amylases, hemicellulases, ascorbic acid).

For allergens, including cereals containing gluten, see ingredients in capital letters.

May contain traces of: sesame seeds, soya, nuts

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	Y	

Nutritional values per 100g	Frozen product	% RI*	Baked product	% RI*
Energy (kJ)	1,254	6.0 %	1,409	6.7 %
Energy (kcal)	300	6.0 %	337	6.7 %
Fat (g)	15	9.0 %	17	9.7 %
of which saturates (g)	9.6	19.0 %	11	22.0 %
of which trans fatty acids (g)	0.393		0.44	
Carbohydrate (g)	34	5.0 %	38	5.8 %
of which sugars (g)	8.2	4.0 %	9.2	4.1 %
Fibre (g)	1.7		1.9	
Protein (g)	6.2	5.0 %	6.9	5.5 %
Salt (g)	0.8	5.0 %	0.9	6.0 %
Sodium (g)	0.32		0.36	

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Targets	Tolerances	Methods of analysis
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
Search Listeria monocytogenes	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/3-09/00
Moulds	< 1,000 cfu/g	< 10 000 cfu/g	ISO 21527

STORAGE AND SHELF LIFE

Date of minimum durability: 270 days (9 months) from the date of deep freezing marked on the package.
Store at -18°C or below before use. DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.

Storage conditions:

- * 24h in 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

	Tray arrangement (600 x 400)	24 items on a tray
	Defrosting	approximately 30-45 min at room temperature
	Preheating oven	190°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 14-15 min at 165-170°C, open damper
	Cooling and rest on tray	at room temperature

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 / 80x120 cm	Cases / pallet	64
Net weight / Gross weight of pallet	460.800 / 514.499 kg	Cases / layer	8
Total height	2110 mm	Layers / pallet	8

Case

External dimensions (L x W x H)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0.028 m³
Net weight of case	7.2 kg	Pieces / case	180
Gross weight of case	7.599 kg	Bags / case	3

Bag

Net weight of bag	2.4 kg	Pieces / bag	60
-------------------	--------	--------------	----

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

MINI EXTRAVAGANT MIT CREME 40G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Produktcode	32330	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280015944	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	France

*Süßes Mini-Feingebäck in verschiedenen Formen und vielen Geschmacksrichtungen.
Ein köstliches Minibrot mit einer vorzüglichen Füllung aus Konditorcreme.*

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	5.5 cm ± 0.5 cm
	Breite	5.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	3.0 cm ± 0.5 cm
Gebackenes Produkt : (zur Information)	Durchschnittsgewicht	35g
	Länge	7.5 cm ± 1.0 cm
	Breite	7.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Creme zum Backen 25% (Wasser, Zucker, **EIER**, modifizierte Stärke, **VOLLMILCHPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (Calciumlactat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), ungehärtetes pflanzliches Öl (Kokos), Glukosesirup, Kurkuma-Extrakt, Salz, Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), natürliches Aroma (**MILCH**), Karottenextrakt), feiner Butter (**MILCH**) 17%, Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure).

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.
Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Soja, Schalenfrüchten

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

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.254	6,0 %	1.409	6,7 %
Energie (kcal)	300	6,0 %	337	6,7 %
Gesamtfett (g)	15	9,0 %	17	9,7 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	9,6	19,0 %	11	22,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,393		0,44	
Kohlenhydrate (g)	34	5,0 %	38	5,8 %
Zucker (g)	8,2	4,0 %	9,2	4,1 %
Ballaststoffe (g)	1,7		1,9	
Eiweiß (g)	6,2	5,0 %	6,9	5,5 %
Salz (g)	0,8	5,0 %	0,9	6,0 %
Natrium (g)	0,32		0,36	

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
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
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
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

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 Monate) ab dem Datum des Tiefgefrierens, das auf der Verpackung angegeben ist.
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)	24 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 14-15 Min bei 165-170°C, geöffneter Abzug
	Abkühlvorgang auf dem Backblech	15 Min bei Raumtemperatur

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 / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	460,800 / 514,499 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2110 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m³
Nettogewicht eines Kartons	7,2 kg	Stück / Karton	180
Bruttogewicht eines Kartons	7,599 kg	Beutel / Karton	3

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,4 kg	Stück / Beutel	60
----------------------------	--------	----------------	----

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

MINI EXTRAORDINARIO DE CREMA 40G MANTEQUILLA FINA LISTO PARA COCER Y ULTRACONGELADO BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Código del producto	32330	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	3419280015944	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 70
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	France

Deliciosos productos de bollería en formato mini, con formas variadas y múltiples sabores.

Mini pan delicioso con su relleno de crema pastelera.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto	Largura	5.5 cm ± 0.5 cm
Ultracongelado :	Largo	5.0 cm ± 1.0 cm
	Altura	3.0 cm ± 0.5 cm
Producto Cocido :	Peso promedio	35g
(a título indicativo)	Largura	7.5 cm ± 1.0 cm
	Largo	7.0 cm ± 1.0 cm
	Altura	4.0 cm ± 1.0 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes:harina de **TRIGO**, crema pastelera 25% (agua, azúcar, **HUEVOS**, almidón modificado, **LECHE** entera en polvo, **LECHE** desnatada en polvo, estabilizadores (lactato cálcico, difosfato tetrasódico, fosfato disódico), aceite vegetal no hydrogenado (coco), jarabe de glucosa, extracto de cúrcuma, sal, emulgente (ésteres lácticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), aroma natural (**LECHE**), extracto de zanahoria), mantequilla fina (**LECHE**) 17%, agua, levadura, azúcar, **HUEVOS**, sal, gluten de **TRIGO**, agente de tratamiento de la harina (alfa-amilasas, hemicelulasas, ácido ascórbico).

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, véase los ingredientes en mayúsculas.

Puede contener trazas de: semillas de sésamo, soja, 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	S	

Valores por 100g	Producto ultracongelado	% IR*	Producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ)	1.254	6,0 %	1.409	6,7 %
Valor energético (kcal)	300	6,0 %	337	6,7 %
Grasas (g)	15	9,0 %	17	9,7 %
de las cuales saturadas (g)	9,6	19,0 %	11	22,0 %
de las acidos grasos trans (g)	0,393		0,44	
Hidratos de carbono (g)	34	5,0 %	38	5,8 %
Azúcares (g)	8,2	4,0 %	9,2	4,1 %
Fibra alimentaria (g)	1,7		1,9	
Proteínas (g)	6,2	5,0 %	6,9	5,5 %
Sal (g)	0,8	5,0 %	0,9	6,0 %
Sodio (g)	0,32		0,36	

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

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Duración mínima: 270 días (9 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el paquete.

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

	Colocación en placa (600 x 400)	24 unidades por placa
	Descongelación	aproximadamente 30-45 min a temperatura ambiente
	Precalentamiento del horno	190°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 14-15 min a 165-170°C, con el tiro abierto
	Enfriamiento y reposo en las placas	15 min a temperatura ambiente

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 / 80x120 cm	Cajas / palet	64
Peso neto / Peso bruto del palet	460,800 / 514,499 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2110 mm	Estratos / palet	8

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m³
Peso neto del caja	7,2 kg	Unidades / caja	180
Peso bruto del caja	7,599 kg	Bolsas / caja	3

Bolsa

Peso neto de la bolsa	2,4 kg	Unidades / bolsa	60
-----------------------	--------	------------------	----

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 - www.bridordefrance.com

e-mail: : exportsales@groupeleduff.com



MINI EXTRAVAGANT CREME 40G MANTEIGA FINA PRONTO-A-COZINHAR ULTRACONGELADO BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Código do produto	32330	Marca	BRIDOR
Código EAN (caixa)	3419280015944	Número de nomenclatura aduaneira	1905 90 70
Código EAN (saco)		Local de produção	France

Mini Viennese Pastries extremamente deliciosas, com formas variadas e múltiplos sabores.

Um mini pão delicioso, graças ao seu recheio saboroso de creme de pasteleiro.

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto	Comprimento	5.5 cm ± 0.5 cm
Ultracongelado :	Largura	5.0 cm ± 1.0 cm
	Altura	3.0 cm ± 0.5 cm
Produto Cozido :	Peso médio	35g
(a título indicativo)	Comprimento	7.5 cm ± 1.0 cm
	Largura	7.0 cm ± 1.0 cm
	Altura	4.0 cm ± 1.0 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de **TRIGO**, creme pasteleiro 25% (água, açúcar, **OVOS**, amido modificado, **LEITE** em pó gordo, **LEITE** magro em pó, estabilizadores (lactato de cálcio, difosfato tetrassódico, fosfato dissódico), óleo vegetal não hidrogenado (coco), xarope de glicose, extracto de curcuma, sal, emulsionante (ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos), aroma natural (**LEITE**), extracto de cenoura), manteiga fina (**LEITE**) 17%, água, levedura, açúcar, **OVOS**, sal, glúten de **TRIGO**, agente de tratamento da farinha (alfa-amilases, hemicelulases, ácido ascórbico).

No que respeita aos alergénios, incluindo cereais contendo glúten, consulte os ingredientes em letras maiúsculas.

Pode conter vestígios de: sementes de sésamo, soja, 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 = não)
Ionização: nada	Convem aos vegetarianos	S	Certificado Halal	S	

Valores nutricionais por 100g	Produto ultracongelado	% DR*	Produto cozido	% DR*
Energia (kJ)	1.254	6,0 %	1.409	6,7 %
Energia (kcal)	300	6,0 %	337	6,7 %
Lípidos totais (g)	15	9,0 %	17	9,7 %
dos quais ácidos gordos saturados (g)	9,6	19,0 %	11	22,0 %
dos quais ácidos gordos trans (g)	0,393		0,44	
Hidratos de carbono (g)	34	5,0 %	38	5,8 %
Açúcares (g)	8,2	4,0 %	9,2	4,1 %
Fibra (g)	1,7		1,9	
Proteínas (g)	6,2	5,0 %	6,9	5,5 %
Sal (g)	0,8	5,0 %	0,9	6,0 %
Sódio (g)	0,32		0,36	

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila total	< 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

ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 270 dias (9 meses) a partir da data de congelamento marcada no pacote.

Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização. NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.

Condições de armazenamento:

* 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

	Colocação no tabuleiro (600 x 400)	24 unidades por tabuleiro
	Descongelação	aproximadamente 30-45 min em temperatura ambiente
	Pré-aquecimento do forno	190°C
	Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 14-15 min em 165-170°C, regulador aberto
	Arrefecimento e exsudação no tabuleiro	15 min em temperatura ambiente

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

Paleta

Tipo de paleta / Dimensões	EURO / 80x120 cm	Caixas / paleta	64
Peso líquido / Peso bruto da paleta	460,800 / 514,499 kg	Caixas / camada	8
Altura	2110 mm	Camadas / paleta	8

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Peso líquido da caixa	7,2 kg	Unidades / caixas	180
Peso bruto da caixa	7,599 kg	Sacos / cartão	3

Saco

Peso líquido do saco	2,4 kg	Unidades / saco	60
----------------------	--------	-----------------	----

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



SCHEDA TECNICA

MINI EXTRAVAGANT ALLA CREMA 40G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Codice prodotto	32330	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280015944	Codice doganale	1905 90 70
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	France

*Specialità viennesi formato mignon ultragolose, disponibili in forme e sapori assortiti.
Un mini pane ultra-goloso grazie alla sua deliziosa farcitura alla crema pasticcera.*

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	5.5 cm $\pm$ 0.5 cm
	Larghezza	5.0 cm $\pm$ 1.0 cm
	Altezza	3.0 cm $\pm$ 0.5 cm
Prodotto Cotto : (a titolo indicativo)	Peso medio	35g
	Lunghezza	7.5 cm $\pm$ 1.0 cm
	Larghezza	7.0 cm $\pm$ 1.0 cm
	Altezza	4.0 cm $\pm$ 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", crema pasticcera 25% (acqua, zucchero, **UOVA**, amido modificato, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, stabilizzanti (lattato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), olio vegetale non idrogenato (cocco), sciroppo di glucosio, estratto di curcuma, sale, emulsionante (esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma naturale (**LATTE**), estratto di carota), burro fine (**LATTE**) 17%, acqua, lievito, zucchero, **UOVA**, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico).

Per gli allergeni, compresi i cereali contenenti glutine, vedere gli ingredienti in lettere maiuscole.
Può contenere tracce di: semi di sesamo, soia, 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 = sim / N = no)
No irradiato	Addato per i vegetariani	S	Certificato Halal	S	

Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato	% CR*	Prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ)	1.254	6,0 %	1.409	6,7 %
Energia (kcal)	300	6,0 %	337	6,7 %
Grassi (g)	15	9,0 %	17	9,7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,6	19,0 %	11	22,0 %
di cui acidi grassi trans (g)	0,393		0,44	
Carboidrati (g)	34	5,0 %	38	5,8 %
Zuccheri (g)	8,2	4,0 %	9,2	4,1 %
Fibre (g)	1,7		1,9	
Proteine (g)	6,2	5,0 %	6,9	5,5 %
Sale (g)	0,8	5,0 %	0,9	6,0 %
Sodio (g)	0,32		0,36	

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

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Data di durata minima: 270 giorni (9 mesi) dalla data di surgelazione indicata sulla confezione.

Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utilizzo. 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

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	24 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 14-15 min a 165-170°C, tiraggio aperto
	Raffreddare e riposare sulla teglia	15 min a temperatura ambiente

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 / 80x120 cm	Cartoni / pedana	64
Peso netto / Peso lordo della pedana	460,800 / 514,499 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2110 mm	Strati / pedana	8

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Peso netto del cartone	7,2 kg	Unità / cartone	180
Peso lordo del cartone	7,599 kg	Sacchetti / cartone	3

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,4 kg	Unità / sacchetto	60
--------------------------	--------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = sim / 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

MINI EXTRAVAGANT MET CRÈME 40G ROOMBOTER KLAAR OM TE BAKKEN DIEPGEVROREN BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Productcode	32330	Merk	BRIDOR
EAN code (karton)	3419280015944	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 70
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	France

Overheerlijke luxe miniviennoiserieën in diverse vormen en met verschillende smaken.

Broodje als ware traktatie dankzij de heerlijke vulling van banketbakkersroom.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct :	Lengte	5.5 cm ± 0.5 cm
	Breedte	5.0 cm ± 1.0 cm
	Hoogte	3.0 cm ± 0.5 cm

Gebakken Product :	Gemiddeld gewicht	35g
<i>(als indicatie)</i>	Lengte	7.5 cm ± 1.0 cm
	Breedte	7.0 cm ± 1.0 cm
	Hoogte	4.0 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, banketbakkersroom 25% (water, suiker, **EIEREN**, gemodificeerd zetmeel, **VOLLEMELKPOEDER**, **MAGEREMELKPOEDER**, stabilisatoren (calciumlactaat, tetranatriumdifosfaat, dinatriumfosfaat), niet-gehydrogeneerde plantaardige olie (koko), glucosestroop, kurkumaextract, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur), natuurlijk aroma (**MELK**), wortelextract), roomboter (**MELK**) 17%, water, gist, suiker, **EIEREN**, zout, **TARWEGLUTEN**, meelverbeteraar (alfa-amylasen, hemicellulases, ascorbinezuur).

Voor allergenen, waaronder glutenbevattende granen, zie de ingrediënten in hoofdletters.

Kan bevatten sporen van: sesamzaden, soja, noten

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

Zonder ggo's	Geschiedt voor veganisten	N	Kosher gecertificeerd	N	(J = ja / N = neen)
Green doorstraling	Geschiedt voor vegetariërs	J	Halal gecertificeerd	J	

Voedingswaarden per 100g	Diepvriesproduct	% RI*	Gebakken product	% RI*
Energie (kJ)	1.254	6,0 %	1.409	6,7 %
Energie (kcal)	300	6,0 %	337	6,7 %
Vet (g)	15	9,0 %	17	9,7 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	9,6	19,0 %	11	22,0 %
waarvan transvetzuren (g)	0,393		0,44	
Koolhydraten (g)	34	5,0 %	38	5,8 %
Suikers (g)	8,2	4,0 %	9,2	4,1 %
Vezels (g)	1,7		1,9	
Eiwitten (g)	6,2	5,0 %	6,9	5,5 %
Zout (g)	0,8	5,0 %	0,9	6,0 %
Natrium (g)	0,32		0,36	

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

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 270 dagen (9 maanden) vanaf de diepvriesdatum zoals 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

	Opstelling op plaat (600 x 400)	24 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 30-45 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	190°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 14-15 min op 165-170°C, met open dampkleppen
	Afkoelen en uitdampen op plaat	15 min bij kamertemperatuur

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 / 80x120 cm	Kartons / laadbord	64
Nettogewicht / Brutoweight van een laadbord	460,800 / 514,499 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2110 mm	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Nettogewicht van een karton	7,2 kg	Stuks / karton	180
Brutoweight van een karton	7,599 kg	Zakjes / karton	3

Zakje

Nettogewicht van een zakje	2,4 kg	Stuks / zakje	60
----------------------------	--------	---------------	----

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