



FICHE TECHNIQUE

# BAGUETTE MULTIGRAINS 280G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES ESSENTIELS

Code article **34791**  
Code EAN (carton) **03419280027923**  
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**  
N° nomenclature douanière **1905 90 30**  
Lieu de fabrication **France**

*Des pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.*

*Généreuse en céréales (tournesol, sésame, pavot, millet, lin brun, lin jaune) pour plus de croustillance et de saveurs.*

## CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

**Produit congelé :** Longueur : 50.0 cm  $\pm$  2.5 cm  
Largeur : 6.5 cm  $\pm$  1.0 cm  
Hauteur : 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm

**Produit cuit :** Poids moyen : 260g  
(à titre indicatif) Longueur : 49.5 cm  $\pm$  2.5 cm  
Largeur : 6.0 cm  $\pm$  1.0 cm  
Hauteur : 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: farine de BLE « Label Rouge » 52%, eau, graines de tournesol 2.3%, graines de pavot 1.6%, graines de millet 1.6%, graines de SESAME 1.6%, sel, graines de lin jaune 0.9%, graines de lin brun 0.9%, levure, GLUTEN de blé, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), 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 : O 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)             | 1146 / 272      | 13.6 % | 1225 / 290   | 14.5 % |
| Matières grasses (g)              | 4.7             | 6.7 %  | 5.1          | 7.3 %  |
| dont acides gras saturés (g)      | 0.7             | 3.5 %  | 0.8          | 4.0 %  |
| Glucides (g)                      | 46              | 17.7 % | 49           | 18.9 % |
| dont sucres (g)                   | 1.3             | 1.4 %  | 1.4          | 1.6 %  |
| Fibres alimentaires (g)           | 3.8             | 15.2 % | 4.1          | 16.4 % |
| Protéines (g)                     | 9.4             | 18.8 % | 10.0         | 20.0 % |
| Sel (g)                           | 1.20            | 20.0 % | 1.30         | 21.7 % |

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

| Caractéristiques microbiologiques | Valeurs cibles   | Tolérances       | Méthodes d'analyse |
|-----------------------------------|------------------|------------------|--------------------|
| Flora 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

## BAGUETTE MULTIGRAINS 280G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR LES ESSENTIELS

### STOCKAGE ET CONSERVATION

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

- \* 24h au réfrigérateur
- \*\* 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- \*\*\* dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage

### PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

|                                                                                   |                           |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------|
|  | Décongélation             | environ 0-10 min à température ambiante   |
|  | Préchauffage du four      | 230°C                                     |
|                                                                                   | Cuisson (en four ventilé) | environ 12-14 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](http://www.bridordefrance.tv)**

### CONDITIONNEMENT

#### Palette

|                                      |                     |                   |    |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions         | EURO / 80 x 120 cm  | Cartons / palette | 32 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 224.000 kg / 276 kg | Cartons / couche  | 4  |
| Hauteur totale                       | 2.08 m              | Couches / palette | 8  |

#### Carton

|                                 |                    |                  |       |
|---------------------------------|--------------------|------------------|-------|
| Dimensions externes (L x l x h) | 590 x 387 x 241 mm | Volume (m³)      | 0.055 |
| Poids net d'un carton           | 7.000 kg           | Pièces / carton  | 25    |
| Poids brut d'un carton          | 7.765 kg           | Sachets / carton | 1     |

#### Sachet

|                       |          |                 |    |
|-----------------------|----------|-----------------|----|
| Poids net d'un sachet | 7.000 kg | Pièces / sachet | 25 |
|-----------------------|----------|-----------------|----|

|                                         |   |                     |
|-----------------------------------------|---|---------------------|
| 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](http://www.bridordefrance.com)

Mail pour la France métropolitaine : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Mail pour l'international et DOM-TOM : [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNICAL SHEET

# FROZEN STONE OVEN PART-BAKED MULTIGRAIN BAGUETTE 280G BRIDOR THE ESSENTIAL

Product code **34791**  
EAN code (case) **03419280027923**  
EAN code (bag)

Brand **BRIDOR**  
Customs declaration number **1905 90 30**  
Manufactured in **France**

*Breads that everyone loves to meet your everyday needs.*

*Packed with cereals (sunflower, sesame, poppy, millet, brown flax, golden flax) for extra crispiness and flavour.*

## CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

**Frozen product:** Length: 50.0 cm  $\pm$  2.5 cm  
Width: 6.5 cm  $\pm$  1.0 cm  
Height: 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm

**Baked product:** Average weight: 260g  
(indicative information) Length: 49.5 cm  $\pm$  2.5 cm  
Width: 6.0 cm  $\pm$  1.0 cm  
Height: 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, sunflower seeds 2.3%, poppy seeds 1.6%, millet seeds 1.6%, **SESAME seeds** 1.6%, salt, yellow flax seeds 0.9%, brown flax seeds 0.9%, yeast, **wheat GLUTEN**, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), **malted WHEAT flour**, flour treatment agent (ascorbic acid).

Contains: gluten, sesame seeds.

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

|                     |                             |                     |                    |
|---------------------|-----------------------------|---------------------|--------------------|
| GMO: without        | Suitable for vegans: Y      | 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)        | 1146 / 272     | 13.6 % | 1225 / 290    | 14.5 % |
| Fat (g)                     | 4.7            | 6.7 %  | 5.1           | 7.3 %  |
| of which saturates (g)      | 0.7            | 3.5 %  | 0.8           | 4.0 %  |
| Carbohydrate (g)            | 46             | 17.7 % | 49            | 18.9 % |
| of which sugars (g)         | 1.3            | 1.4 %  | 1.4           | 1.6 %  |
| Fibre (g)                   | 3.8            | 15.2 % | 4.1           | 16.4 % |
| Protein (g)                 | 9.4            | 18.8 % | 10.0          | 20.0 % |
| Salt (g)                    | 1.20           | 20.0 % | 1.30          | 21.7 % |

\* 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 MULTIGRAIN BAGUETTE 280G BRIDOR THE ESSENTIAL

## 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 12-14 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## PACKAGING

### Pallet

|                                     |                     |                |    |
|-------------------------------------|---------------------|----------------|----|
| Pallet type / Dimensions            | EURO / 80 x 120 cm  | Cases / pallet | 32 |
| Net weight / Gross weight of pallet | 224.000 kg / 276 kg | Cases / layer  | 4  |
| Total height                        | 2.08 m              | Layers/ pallet | 8  |

### Case

|                                 |                    |               |       |
|---------------------------------|--------------------|---------------|-------|
| External dimensions (L x W x H) | 590 x 387 x 241 mm | Volume (m³)   | 0.055 |
| Net weight of case              | 7.000 kg           | Pieces / case | 25    |
| Gross weight of case            | 7.765 kg           | Bags / case   | 1     |

### Bag

|                   |          |              |    |
|-------------------|----------|--------------|----|
| Net weight of bag | 7.000 kg | Pieces / bag | 25 |
|-------------------|----------|--------------|----|

|                                   |   |                    |
|-----------------------------------|---|--------------------|
| 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](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE ANGABEN

# BAGUETTE MEHRKORN 280G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR DIE ESSENTIELLEN

Produktcode **34791**  
Strichcode (Karton) **03419280027923**  
Strichcode (Packung)

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

*Allgemein beliebte Brote, um den Erwartungen des täglichen Genusses zu entsprechen.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

**Gefrorenes Produkt:** Länge: 50.0 cm  $\pm$  2.5 cm  
Breite: 6.5 cm  $\pm$  1.0 cm  
Höhe: 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 260g

(zur Information)

Länge: 49.5 cm  $\pm$  2.5 cm  
Breite: 6.0 cm  $\pm$  1.0 cm  
Höhe: 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sonnenblumenkerne 2.3%, Mohnsamen 1.6%, Hirsesamen 1.6%, **SESAMKÖRNER** 1.6%, Salz, Samen aus gelber Lein 0.9%, Samen aus gemeiner Lein 0.9%, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), **WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Gluten, Sesamsamen.

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

Ohne GVO Für Veganer geeignet: J 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)           | 1146 / 272         | 13.6 % | 1225 / 290         | 14.5 % |
| Fett (g)                        | 4.7                | 6.7 %  | 5.1                | 7.3 %  |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0.7                | 3.5 %  | 0.8                | 4.0 %  |
| Kohlenhydrate (g)               | 46                 | 17.7 % | 49                 | 18.9 % |
| davon Zucker (g)                | 1.3                | 1.4 %  | 1.4                | 1.6 %  |
| Ballaststoffe (g)               | 3.8                | 15.2 % | 4.1                | 16.4 % |
| Eiweiß (g)                      | 9.4                | 18.8 % | 10.0               | 20.0 % |
| Salz (g)                        | 1.20               | 20.0 % | 1.30               | 21.7 % |

\* 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

## BAGUETTE MEHRKORN 280G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR DIE ESSENTIELLEN

### 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. 12-14 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](http://www.bridordefrance.tv)**

### VERPACKUNG

#### Palette

|                                            |                     |                   |    |
|--------------------------------------------|---------------------|-------------------|----|
| Palettenart / Abmessungen                  | EURO / 80 x 120 cm  | Kartons / Palette | 32 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette | 224.000 kg / 276 kg | Kartons / Lage    | 4  |
| Gesamthöhe                                 | 2.08 m              | Lagen / Palette   | 8  |

#### Karton

|                              |                    |                           |       |
|------------------------------|--------------------|---------------------------|-------|
| Außenabmessungen (L x B x H) | 590 x 387 x 241 mm | Volumen (m <sup>3</sup> ) | 0.055 |
| Nettogewicht eines Kartons   | 7.000 kg           | Stück / Karton            | 25    |
| Bruttogewicht eines Kartons  | 7.765 kg           | Beutel / Karton           | 1     |

#### Beutel

|                            |          |                |    |
|----------------------------|----------|----------------|----|
| Nettogewicht eines Beutels | 7.000 kg | Stück / Beutel | 25 |
|----------------------------|----------|----------------|----|

|                                   |   |                     |
|-----------------------------------|---|---------------------|
| 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](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



FICHA TÉCNICA

# BAGUETTE MULTICEREALES 280G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR LOS ESSENCIALES

|                     |                |                                 |            |
|---------------------|----------------|---------------------------------|------------|
| Código del producto | 34791          | Marca                           | BRIDOR     |
| Código EAN (caja)   | 03419280027923 | Número de nomenclatura aduanera | 1905 90 30 |
| Código EAN (bolsa)  |                | Fabricado en                    | Francia    |

*Panes con sabores consensuados para satisfacer las necesidades del día a día.*

## CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

|                            |          |                      |
|----------------------------|----------|----------------------|
| <b>Producto congelado:</b> | Largura: | 50.0 cm $\pm$ 2.5 cm |
|                            | Largo:   | 6.5 cm $\pm$ 1.0 cm  |
|                            | Altura:  | 4.5 cm $\pm$ 0.5 cm  |

|                         |             |                      |
|-------------------------|-------------|----------------------|
| <b>Producto cocido:</b> | Peso medio: | 260g                 |
| (a título indicativo)   | Largura:    | 49.5 cm $\pm$ 2.5 cm |
|                         | Largo:      | 6.0 cm $\pm$ 1.0 cm  |
|                         | Altura:     | 4.5 cm $\pm$ 0.5 cm  |



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, pipas de girasol 2.3%, granos de adormidera 1.6%, granos de mijo 1.6%, **granos de SESAMO** 1.6%, sal, granos de linaza amarilla 0.9%, granos de linaza morena 0.9%, levadura, **GLUTEN de trigo**, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), **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:      | S | 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) | 1146 / 272         | 13.6 % | 1225 / 290      | 14.5 % |
| Grasas (g)                     | 4.7                | 6.7 %  | 5.1             | 7.3 %  |
| de las cuales saturadas (g)    | 0.7                | 3.5 %  | 0.8             | 4.0 %  |
| Hidratos de carbono (g)        | 46                 | 17.7 % | 49              | 18.9 % |
| de los cuales azúcares (g)     | 1.3                | 1.4 %  | 1.4             | 1.6 %  |
| Fibra alimentaria (g)          | 3.8                | 15.2 % | 4.1             | 16.4 % |
| Proteínas (g)                  | 9.4                | 18.8 % | 10.0            | 20.0 % |
| Sal (g)                        | 1.20               | 20.0 % | 1.30            | 21.7 % |

\* 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

# BAGUETTE MULTICEREALES 280G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR LOS ESENCIALES

## 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 12-14 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## ACONDICIONAMIENTO

### Palet

|                                  |                     |                  |    |
|----------------------------------|---------------------|------------------|----|
| Tipo del palet / Dimensiones     | EURO / 80 x 120 cm  | Cajas / palet    | 32 |
| Peso neto / Peso bruto del palet | 224.000 kg / 276 kg | Cajas / estrato  | 4  |
| Altura total                     | 2.08 m              | Estratos / palet | 8  |

### Caja

|                                   |                    |                 |       |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------|-------|
| Dimensiones externas (L x l x Al) | 590 x 387 x 241 mm | Volumen (m³)    | 0.055 |
| Peso neto del caja                | 7.000 kg           | Unidades / caja | 25    |
| Peso bruto del caja               | 7.765 kg           | Bolsas / caja   | 1     |

### Bolsa

|                       |          |                  |    |
|-----------------------|----------|------------------|----|
| Peso neto de la bolsa | 7.000 kg | Unidades / bolsa | 25 |
|-----------------------|----------|------------------|----|

|                                  |   |                   |
|----------------------------------|---|-------------------|
| 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](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



FICHA TÉCNICA

# BAGUETE MULTI-GRAOS 280G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR OS ESSENCIAIS

Código do produto **34791**  
Código EAN (caixa) **03419280027923**  
Código EAN (saco)

Marca **BRIDOR**  
Número de nomenclatura aduaneira **1905 90 30**  
Local de produção **França**

## CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

**Produto congelado:** Comprimento: 50.0 cm  $\pm$  2.5 cm  
Largura: 6.5 cm  $\pm$  1.0 cm  
Altura: 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm

**Produto cozido:** Peso médio: 260g  
(a título indicativo) Comprimento: 49.5 cm  $\pm$  2.5 cm  
Largura: 6.0 cm  $\pm$  1.0 cm  
Altura: 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO**, água, sementes de girassol 2.3%, sementes de papoila 1.6%, sementes de milhaca 1.6%, **sementes de GERGELIM** 1.6%, sal, sementes de linho amarelo 0.9%, sementes de linho escuro 0.9%, levedura, **GLÚTEN de trigo**, emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), **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      Convem aos veganos: S      Certificado Kosher: N      (S = sim / N = no)  
Ionização: nada      Convem aos vegetarianos: S      Certificado Halal: N

| Valores nutricionais por 100g | produto congelado | % DR*  | produto cozido | % DR*  |
|-------------------------------|-------------------|--------|----------------|--------|
| Energia (kJ) / (kcal)         | 1146 / 272        | 13.6 % | 1225 / 290     | 14.5 % |
| Lípidos (g)                   | 4.7               | 6.7 %  | 5.1            | 7.3 %  |
| dos quais saturados (g)       | 0.7               | 3.5 %  | 0.8            | 4.0 %  |
| Hidratos de carbono (g)       | 46                | 17.7 % | 49             | 18.9 % |
| dos quais açúcares (g)        | 1.3               | 1.4 %  | 1.4            | 1.6 %  |
| Fibra (g)                     | 3.8               | 15.2 % | 4.1            | 16.4 % |
| Proteínas (g)                 | 9.4               | 18.8 % | 10.0           | 20.0 % |
| Sal (g)                       | 1.20              | 20.0 % | 1.30           | 21.7 % |

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

| Características microbiológicas | Objectivos     | 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            |



FICHA TÉCNICA

# BAGUETE MULTI-GRAOS 280G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR OS ESSENCIAIS

## 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 12-14 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## EMBALAGEM

### Paleta

|                                     |                     |                  |    |
|-------------------------------------|---------------------|------------------|----|
| Tipo de paleta / Dimensões          | EURO / 80 x 120 cm  | Caixas / paleta  | 32 |
| Peso líquido / Peso bruto da paleta | 224.000 kg / 276 kg | Caixas / camada  | 4  |
| Altura                              | 2.08 m              | Camadas / paleta | 8  |

### Caixa

|                                |                    |                   |       |
|--------------------------------|--------------------|-------------------|-------|
| Dimensões externas (C x L x A) | 590 x 387 x 241 mm | Volume (m³)       | 0.055 |
| Peso líquido da caixa          | 7.000 kg           | Unidades / caixas | 25    |
| Peso bruto da caixa            | 7.765 kg           | Sacos / cartão    | 1     |

### Saco

|                      |          |                 |    |
|----------------------|----------|-----------------|----|
| Peso líquido do saco | 7.000 kg | Unidades / saco | 25 |
|----------------------|----------|-----------------|----|

|                                  |   |                     |
|----------------------------------|---|---------------------|
| 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](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



SCHEDA TECNICA

# BAGUETTE MULTISEMI 280G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR GLI ESSENZIALI

Codice prodotto **34791**  
Codice EAN (cartone) **03419280027923**  
Codice EAN (sacchetto)

Marca **BRIDOR**  
Codice doganale **1905 90 30**  
Luogo di fabbricazione **Francia**

*Gamma di pani dal sapore genuino per soddisfare le esigenze quotidiane.*

## CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

**Prodotto congelato:** Lunghezza: 50.0 cm  $\pm$  2.5 cm  
Larghezza: 6.5 cm  $\pm$  1.0 cm  
Altezza: 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm

**Prodotto cotto:** Peso medio: 260g  
(a titolo indicativo) Lunghezza: 49.5 cm  $\pm$  2.5 cm  
Larghezza: 6.0 cm  $\pm$  1.0 cm  
Altezza: 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm



*Suggerimento di presentazione*

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, semi di girasole 2.3%, semi di papavero 1.6%, semi di miglio 1.6%, **semi di SESAMO** 1.6%, sale, semi di lino giallo 0.9%, semi di lino marrone 0.9%, lievito naturale, **GLUTINE di frumento**, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **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    | Addato per i vegani: S      | Certificato Kosher: N | (S = sì / N = no) |
| No irradiato | Addato per i vegetariani: S | Certificato Halal: N  |                   |

| Valori nutrizionali per 100g   | prodotto congelato | % CR*  | prodotto cotto | % CR*  |
|--------------------------------|--------------------|--------|----------------|--------|
| Energia (kJ) / (kcal)          | 1146 / 272         | 13.6 % | 1225 / 290     | 14.5 % |
| Grassi (g)                     | 4.7                | 6.7 %  | 5.1            | 7.3 %  |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 0.7                | 3.5 %  | 0.8            | 4.0 %  |
| Carboidrati (g)                | 46                 | 17.7 % | 49             | 18.9 % |
| di cui zuccheri (g)            | 1.3                | 1.4 %  | 1.4            | 1.6 %  |
| Fibre (g)                      | 3.8                | 15.2 % | 4.1            | 16.4 % |
| Proteine (g)                   | 9.4                | 18.8 % | 10.0           | 20.0 % |
| Sale (g)                       | 1.20               | 20.0 % | 1.30           | 21.7 % |

\* 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           |



SCHEDA TECNICA

## BAGUETTE MULTISEMI 280G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR GLI ESSENZIALI

### 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 12-14 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](http://www.bridordefrance.tv)**

### CONFEZIONAMENTO

#### Pedana

|                                      |                     |                  |    |
|--------------------------------------|---------------------|------------------|----|
| Tipo di pedana / Dimensioni          | EURO / 80 x 120 cm  | Cartoni / pedana | 32 |
| Peso netto / Peso lordo della pedana | 224.000 kg / 276 kg | Cartoni / strato | 4  |
| Altezza totale                       | 2.08 m              | Strati / pedana  | 8  |

#### Cartone

|                                |                    |                          |       |
|--------------------------------|--------------------|--------------------------|-------|
| Dimensioni esterne (L x l x a) | 590 x 387 x 241 mm | Volume (m <sup>3</sup> ) | 0.055 |
| Peso netto del cartone         | 7.000 kg           | Unità / cartone          | 25    |
| Peso lordo del cartone         | 7.765 kg           | Sacchetti / cartone      | 1     |

#### Sacchetto

|                          |          |                   |    |
|--------------------------|----------|-------------------|----|
| Peso netto del sacchetto | 7.000 kg | Unità / sacchetto | 25 |
|--------------------------|----------|-------------------|----|

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

### PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)



TECHNISCHE GEGEVENS

## BAGUETTE MET MEERGRANEN 280G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR LES ESSENTIELS

Productcode **34791**  
EAN code (karton) **03419280027923**  
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**  
Douanenummer **1905 90 30**  
Gefabriceerd in **Frankrijk**

*Brood waar iedereen van houdt, iedere dag weer.*

### KENMERKEN EN SAMENSTELLING

**Bevroren product:** Lengte: 50.0 cm  $\pm$  2.5 cm  
Breedte: 6.5 cm  $\pm$  1.0 cm  
Hoogte: 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm

**Gebakken product:** Gemiddeld gewicht: 260g  
(als indicatie) Lengte: 49.5 cm  $\pm$  2.5 cm  
Breedte: 6.0 cm  $\pm$  1.0 cm  
Hoogte: 4.5 cm  $\pm$  0.5 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, zonnepitten 2.3%, maanzaden 1.6%, gierstzaden 1.6%, **SESAMZADEN** 1.6%, zout, zaadjes van geel vlas 0.9%, zaadjes van bruin vlas 0.9%, gist, **TARWEGLUTEN**, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), **meel van gemoute TARWE**, meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: gluten, sesamzaden.

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

|                   |                              |                          |                     |
|-------------------|------------------------------|--------------------------|---------------------|
| Zonder ggo's      | Geschikt voor veganisten: J  | 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)           | 1146 / 272       | 13.6 % | 1225 / 290       | 14.5 % |
| Vetten (g)                      | 4.7              | 6.7 %  | 5.1              | 7.3 %  |
| waarvan verzadigde vetzuren (g) | 0.7              | 3.5 %  | 0.8              | 4.0 %  |
| Koolhydraten (g)                | 46               | 17.7 % | 49               | 18.9 % |
| waarvan suikers (g)             | 1.3              | 1.4 %  | 1.4              | 1.6 %  |
| Vezels (g)                      | 3.8              | 15.2 % | 4.1              | 16.4 % |
| Eiwitten (g)                    | 9.4              | 18.8 % | 10.0             | 20.0 % |
| Zout (g)                        | 1.20             | 20.0 % | 1.30             | 21.7 % |

\* 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

## BAGUETTE MET MEERGRANEN 280G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR LES ESSENTIELS

### 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<br>(in een geventileerde oven) | ongeveer 12-14 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](http://www.bridordefrance.tv)**

### VERPAKKING

#### Laadbord

|                                                 |                     |                    |    |
|-------------------------------------------------|---------------------|--------------------|----|
| Type laadbord / Afmetingen                      | EURO / 80 x 120 cm  | Kartons / laadbord | 32 |
| Nettogewicht / Brutogewicht<br>van een laadbord | 224.000 kg / 276 kg | Kartons / laag     | 4  |
| Totale hoogte                                   | 2.08 m              | Lagen / laadbord   | 8  |

#### Karton

|                              |                    |                 |       |
|------------------------------|--------------------|-----------------|-------|
| Buitenafmetingen (L x B x H) | 590 x 387 x 241 mm | Volume (m³)     | 0.055 |
| Nettogewicht van een karton  | 7.000 kg           | Stuks / karton  | 25    |
| Brutogewicht van een karton  | 7.765 kg           | Zakjes / karton | 1     |

#### Zakje

|                            |          |               |    |
|----------------------------|----------|---------------|----|
| Nettogewicht van een zakje | 7.000 kg | Stuks / zakje | 25 |
|----------------------------|----------|---------------|----|

|                                    |   |                     |
|------------------------------------|---|---------------------|
| 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](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)