



Version n°9

FICHE TECHNIQUE

PETIT PAIN FINEDOR® AUX OLIVES NOIRES 50g
"Une recette Lenôtre" - précuit sur sole congelé
Code article : **31823**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280012790**

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 : 4.5 cm ± 0.5 cm

Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

**Produit cuit**

Poids moyen : environ 43g

Longueur : 19.0 cm

Largeur : 4.0 cm

Hauteur : 2.5 cm

données à titre indicatif

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit pré-cuit)	% RNJ (pour 100g de produit pré-cuit)
Farine de BLE , eau, olives noires 15,6% (olives noires, sel, stabilisant (E579)), semoule de BLE dur , sel, GLUTEN de blé , levure, levure désactivée, thym, farine de BLE malté Contient : gluten. Peut contenir : traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, traces de sésame. Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui OGM : néant Ionisation : néant	Energie : 990 kJ / 235 kcal Matières grasses : 3,4 g dont : acides gras saturés : 0,6 g Glucides : 44,3 g dont : sucres : 0,7 g Protéines : 6,9 g Fibres : 2,9 g Sel : 1,49 g	11,8 % 4,9 % 3,0 % 17,0 % 0,8 % 13,8 % 11,7 % 24,9 %

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°9

FICHE TECHNIQUE
PETIT PAIN FINEDOR® AUX OLIVES NOIRES 50g
"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 DECONGELÉ.

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	2.500 kg	Pièces / carton	50
Poids brut d'un carton	2.852 kg	Cartons / palette	96
Poids brut d'une palette	292.827 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	2.500 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 : 9

TECHNICAL SPECIFICATIONS
PETIT PAIN FINEDOR® AUX OLIVES NOIRES 50g
"Une recette Lenôte" - pre-baked frozen

Product code : **31823**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280012790**

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

<u>Frozen product</u>	<u>Baked product</u>
Length : 18.0 cm ± 2.0 cm Width : 4.5 cm ± 0.5 cm Height : 2.5 cm ± 0.5 cm	<i>Indicative informations :</i> Average weight : 43g Length : 19.0 cm Width : 4.0 cm Height : 2.5 cm



Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
WHEAT flour , water, black olives 15,6% (black olives, salt, stabilizer (E579)), durum WHEAT semolina , salt, wheat GLUTEN , yeast, deactivated yeast, thyme, 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 : 990 kJ / 235 kcal Fat : 3,4 g of which : saturates : 0,6 g Carbohydrate : 44,3 g of which : sugars : 0,7 g Protein : 6,9 g Fibre : 2,9 g Salt : 1,49 g	11,8 % 4,9 % 3,0 % 17,0 % 0,8 % 13,8 % 11,7 % 24,9 %

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 : 9

TECHNICAL SPECIFICATIONS
PETIT PAIN FINEDOR® AUX OLIVES NOIRES 50g
"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	2.500 kg	Pieces / case	50
Gross weight of case	2.852 kg	Cases / pallet	96
Gross weight of pallet	292.827 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	2.500 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 :
9

TECHNISCHE ANGABEN

PETIT PAIN FINEDOR® AUX OLIVES NOIRES 50g "Une recette Lenôtre" - vorgebacken tiefgefroren

Produktcode : **31823**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280012790**

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Geshundheitserklärung-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 : 4.5 cm ± 0.5 cm

Höhe : 2.5 cm ± 0.5 cm



Gebackenes Produkt

Durchschnittliches Gewicht : 43g

Länge : 19.0 cm

Breite : 4.0 cm

Höhe : 2.5 cm

(zur Information)

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
WEIZENMEHL , Wasser, schwarze Oliven 15,6% (schwarze Oliven, Salz, Stabilisator (E579)), HARTWEIZENGRIß , Salz, WEIZENGLUTEN , Hefe, deaktivierte Hefe, Thymian, Mehl aus gemalzten WEIZEN Enthält : Gluten. Kann enthalten : Spuren von Milchprodukte, Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesam. Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja Ohne GVO Nicht bestrahlt	Energie : 990 kJ / 235 kcal Fett : 3,4 g davon : gesättigte Fettsäuren: 0,6 g Kohlenhydrate : 44,3 g davon : Zucker : 0,7 g Eiweiß : 6,9 g Ballaststoffe : 2,9 g Salz : 1,49 g	11,8 % 4,9 % 3,0 % 17,0 % 0,8 % 13,8 % 11,7 % 24,9 %

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 :
9

TECHNISCHE ANGABEN

PETIT PAIN FINEDOR® AUX OLIVES NOIRES 50g "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	2.500 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	2.852 kg	Kartons / Palette	96
Bruttogewicht einer Palette	292.827 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	2.500 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 9

CARTA TÉCNICA
PETIT PAIN FINEDOR® AUX OLIVES NOIRES 50g
"Une recette Lenôtre" - precocido congelado

Código del producto : **31823**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280012790**

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 $\pm$ 2.0 cm

Ancho : 4.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Altura : 2.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Producto cocido

Peso medio : 43g

Largura : 19.0 cm

Ancho : 4.0 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, aceitunas negras 15,6% (aceitunas negras, sal, estabilizador (E579)), sémola de TRIGO duro , sal, GLUTEN de trigo , levadura, levadura desactivada, tomillo, harina de TRIGO malteado Contiene : gluten. Puede contener : trazas de productos lácteos, trazas de frutos de cáscara, trazas de sésamo. Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí Sin transgénicos No irradiado	Energía : 990 kJ / 235 kcal Grasas : 3,4 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 0,6 g Hidratos de carbono : 44,3 g de las cuales : azúcares : 0,7 g Proteínas : 6,9 g Fibra alimentaria : 2,9 g Sal : 1,49 g	11,8 % 4,9 % 3,0 % 17,0 % 0,8 % 13,8 % 11,7 % 24,9 %

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 9

CARTA TÉCNICA
PETIT PAIN FINEDOR® AUX OLIVES NOIRES 50g
"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 horno 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	2.500 kg	Unidades / caja	50
Peso bruto del caja	2.852 kg	Cajas / paleta	96
Peso bruto del paleta	292.827 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	2.500 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 : 9

FICHA TÉCNICA

PETIT PAIN FINEDOR® AUX OLIVES NOIRES 50g
"Une recette Lenôtre" - précozido no forno congelado

Código do produto : **31823**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caixa) : **03419280012790**

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

Producto ultracongelado

Comprimento : 18.0 cm ± 2.0 cm

Largura : 4.5 cm ± 0.5 cm

Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm



Producto cozido

Peso medio : 43g

Comprimento : 19.0 cm

Largura : 4.0 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, azeitonas pretas 15,6% (azeitonas pretas, sal, estabilizador (E579)), sêmola de TRIGO duro , sal, GLÚTEN de trigo , levedura, levedura desactivada, tomilho, farinha de TRIGO malteado	Energia : 990 kJ / 235 kcal	11,8 %
Contém : glúten.	Lípidos: 3,4 g	4,9 %
Podo conter : resíduos de produtos lácteos, resíduos de frutas com casca, resíduos de gergelim.	dos quais : ácidos gordos saturados : 0,6 g	3,0 %
Convem aos veganos: Não	Hidratos de carbono : 44,3 g	17,0 %
Convem aos vegetarianos : Sim	dos quais : açúcares : 0,7 g	0,8 %
OGM : nada	Proteínas : 6,9 g	13,8 %
Ionização : nada	Fibra : 2,9 g	11,7 %
	Sal : 1,49 g	24,9 %

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 : 9

FICHA TÉCNICA

PETIT PAIN FINEDOR® AUX OLIVES NOIRES 50g
"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	2.500 kg	Unidades / caixas	50
Peso bruto da caixa	2.852 kg	Caixas / palete	96
Peso bruto da paleta	292.827 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	2.500 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