



FICHE TECHNIQUE

**MIX PAIN RECT 55G (NATURE-  
MULTIGRAINS-RUSTIQ AUX GRAINES)  
PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR**



Code article	<b>37551</b>	Marque	<b>BRIDOR</b>
Code EAN (carton)	<b>03419280046580</b>	N° nomenclature douanière	<b>1905 90 90</b>
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	<b>France</b>

*La Collection "Les Essentiels" : une gamme de pains consensuels pour répondre aux attentes du quotidien.*

**CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION**

- 40 Petits pains Nature 55g
- 40 Petits pains Multigrains 55g
- 40 Petits pains Rustique aux Graines 55g



Suggestion de présentation

Ingrédients: Petit pain Nature : **farine de BLE** « Label Rouge », eau, sel, levure, **GLUTEN de blé**, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), **farine de BLE** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique),

Petit pain Multigrains : **farine de BLE** « Label Rouge », eau, **Finition 4%** (**graines de SESAME**, graines de pavot), graines de tournesol 2%, 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%, **GLUTEN de blé**, levure, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), **farine de BLE** malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique),

Petit Rustique aux Graines : **farine de BLE** « Label Rouge », eau, graines de tournesol 3%, **graines de SESAME** 3%, **farine de SEIGLE** 2%, graines de lin jaune 2%, **flocons d'AVOINE** 2%, sel, 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, sésame.

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

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	mix congelé	Petit pain Nature	Petit pain Multigrains	Petit pain Rustique aux Graines	mix cuit
Energie (kJ) / (kcal)	1150 / 272	1035 / 244	1233 / 293	1171 / 278	1247 / 295
Matières grasses (g)	4.4	0.6	7.1	5.5	4.8
dont acides gras saturés (g)	0.7	0.2	1.0	0.8	0.7
Glucides (g)	47	50	45	46	51
dont sucres (g)	1.2	1.3	1.4	1.0	1.3
Fibres alimentaires (g)	3.7	2.7	4.4	4.1	4.0
Protéines (g)	9.3	8.3	10.0	9.0	10.0
Sel (g)	1.30	1.40	1.20	1.20	1.40

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



FICHE TECHNIQUE

# MIX PAIN RECT 55G (NATURE- MULTIGRAINS-RUSTIQ AUX GRAINES) PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 ufc/g	< 50 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Levures / moisissures	< 500 ufc/g	< 5 000 ufc/g	ISO 21527-1



## 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 7-9 min à 190-200°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.

**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	211.199 kg / 279 kg	Cartons / couche	4
Hauteur totale	2.67 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	6.600 kg	Poids brut d'un carton	7.586 kg	Pièces / carton	120

### Sachet

Petit pain Nature	Poids net d'un sachet	2.200 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	40
Petit pain Multigrains	Poids net d'un sachet	2.200 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	40
Petit pain Rustique aux Graines	Poids net d'un sachet	2.200 kg	Sachets / carton	1	Pièces / sachet	40

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](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 55G ROLL ASSORT (PLAIN-MULTIGRAIN- RUSTIC WITH SEEDS)BRIDOR

Product code **37551**  
EAN code (case) **03419280046580**  
EAN code (bag)

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

*"The Essential Breads" Collection : a line of breads that everyone loves to meet your everyday needs.*

## CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

**40 Plain rolls 55g**  
**40 Multigrain Rolls 55g**  
**40 Rustic with grains Rolls 55g**



Serving suggestion

Ingredients: Plain Roll : **WHEAT flour**, water, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), **malted WHEAT flour**, flour treatment agent (ascorbic acid),

Multigrain Roll : **WHEAT flour**, water, **Finish 4%** (**SESAME seeds**, poppy seeds), sunflower seeds 2%, poppy seeds 1.6%, millet seeds 1.6%, **SESAME seeds** 1.6%, salt, yellow flax seeds 0.9%, brown flax seeds 0.9%, **wheat GLUTEN**, yeast, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), **malted WHEAT flour**, flour treatment agent (ascorbic acid),

Rustic with grains Roll : **WHEAT flour**, water, sunflower seeds 3%, **SESAME seeds** 3%, **RYE flour** 2%, yellow flax seeds 2%, **OAT flakes** 2%, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), **malted WHEAT flour**, flour treatment agent (ascorbic acid).

Contains: gluten, sesame.

May contain: traces of nuts, traces of soya.

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 mix	Plain roll	Multigrain Roll	Rustic with grains Roll	baked mix
Energy (kJ) / (kcal)	1150 / 272	1035 / 244	1233 / 293	1171 / 278	1247 / 295
Fat (g)	4.4	0.6	7.1	5.5	4.8
of which saturates (g)	0.7	0.2	1.0	0.8	0.7
Carbohydrate (g)	47	50	45	46	51
of which sugars (g)	1.2	1.3	1.4	1.0	1.3
Fibre (g)	3.7	2.7	4.4	4.1	4.0
Protein (g)	9.3	8.3	10.0	9.0	10.0
Salt (g)	1.30	1.40	1.20	1.20	1.40

\* Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)



TECHNICAL SHEET

# FROZEN STONE OVEN PART BAKED 55G ROLL ASSORT (PLAIN-MULTIGRAIN- RUSTIC WITH SEEDS)BRIDOR

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

## STORAGE AND SHELF LIFE



Date of minimum durability date: 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 7-9 min at 190-200°C

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	211.199 kg / 279 kg	Cases / layer	4
Total height	2.67 m	Layers/ pallet	8

### Case

External dimensions (L x W x H)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.055
Net weight of case	6.600 kg	Gross weight of case	7.586 kg
		Pieces / case	120

### Bag

Plain roll	Net weight of bag	2.200 kg	Bags / case	1	Pieces / bag	40
Multigrain Roll	Net weight of bag	2.200 kg	Bags / case	1	Pieces / bag	40
Rustic with grains Roll	Net weight of bag	2.200 kg	Bags / case	1	Pieces / bag	40

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

# MIX BRÖTCHEN 55g ( Natur - Melrkorn - Körner Rustikales ) - Im Steinofen vorgebacken tiefgefroren - BRIDOR

Produktcode	<b>37551</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>03419280046580</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 90</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Kollektion "Die Essentiellen" : Allgemein beliebte Brote, um den Erwartungen des täglichen Genusses zu entsprechen.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

**40 Brötchen Natur 55g**  
**40 Melrkorn Brötchen 55g**  
**40 Körner Rustikales Brötchen 55g**



Serviervorschlag

Zutaten: Brötchen Natur : **WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren), **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure),

Melrkorn Brötchen : **WEIZENMEHL**, Wasser, **Dekor 4%** (**SESAMKÖRNER**, Mohnsamen), Sonnenblumenkerne 2%, Mohnsamen 1.6%, Hirsesamen 1.6%, **SESAMKÖRNER** 1.6%, Salz, Samen aus gelber Lein 0.9%, Samen aus gemeiner Lein 0.9%, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, Emulgator (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren), **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure),

Körner Rustikales Brötchen : **WEIZENMEHL**, Wasser, Sonnenblumenkerne 3%, **SESAMKÖRNER** 3%, **ROGGENMEHL** 2%, Samen aus gelber Lein 2%, **HAFERFLOCKEN** 2%, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren), **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Gluten, Sesam.

Kann enthalten: Spuren von Soja, 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 pro 100g	gefroren Mix	Brötchen Natur	Melrkorn Brötchen	Körner Rustikales Brötchen	gebacken Mix
Energie (kJ) / (kcal)	1150 / 272	1035 / 244	1233 / 293	1171 / 278	1247 / 295
Fett (g)	4.4	0.6	7.1	5.5	4.8
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.7	0.2	1.0	0.8	0.7
Kohlenhydrate (g)	47	50	45	46	51
davon Zucker (g)	1.2	1.3	1.4	1.0	1.3
Ballaststoffe (g)	3.7	2.7	4.4	4.1	4.0
Eiweiß (g)	9.3	8.3	10.0	9.0	10.0
Salz (g)	1.30	1.40	1.20	1.20	1.40

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)



TECHNISCHE ANGABEN

# MIX BROTCHEN 55g ( Natur - Melrkorn - Körner Rustikales ) - Im Steinofen vorgebacken tiefgefroren - BRIDOR

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

## LAGERUNG UND AUFBEWAHREN



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. 7-9 Min bei 190-200°C

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	211.199 kg / 279 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2.67 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	6.600 kg	Bruttogewicht eines Kartons	7.586 kg
		Stück / Karton	120

### Beutel

Brötchen Natur	Nettogewicht eines Beutels	2.200 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	40
Melrkorn Brötchen	Nettogewicht eines Beutels	2.200 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	40
produit 3	Nettogewicht eines Beutels	2.200 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	40

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

# MIX PANECILLO 55g (Tradicional - Multigrani - Rústico y Semillas) - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR

Código del producto	37551	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280046580	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 90
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

*Colección "Los Esenciales" : Una gama de panes con sabores consensuados para satisfacer las necesidades del día a día.*

## CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

40 Panecillo Tradicional 55g  
40 Panecillo Multigrani 55g  
40 Panecillo Rústico y Semillas 55g



Sugerencia de presentación

Ingredientes: Panecillo Tradicional : **harina de TRIGO**, agua, sal, levadura, **GLUTEN de trigo**, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), **harina de TRIGO malteado**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico),

Panecillo Multigrani : **harina de TRIGO**, agua, **Decoración 4% (granos de SESAMO, granos de adormidera)**, pipas de girasol 2%, granos de adormidera 1.6%, granos de mijo, **granos de SESAMO 1.6%**, sal, granos de linaza amarilla 0.9%, granos de linaza morena 0.9%, **GLUTEN de trigo**, levadura, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), **harina de TRIGO malteado**, agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico),

Panecillo Rústico y Semillas : **harina de TRIGO**, agua, pipas de girasol 3%, **granos de SESAMO 3%**, **harina de CENTENO 2%**, granos de linaza amarilla 2%, **copos de AVENA 2%**, sal, 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, sésamo.

Puede contener: trazas de soja, 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	mezcla congelada	Panecillo Tradicional	Panecillo Multigrani	Panecillo Rústico y Semillas	mezcla cocida
Valor energético (kJ) / (kcal)	1150 / 272	1035 / 244	1233 / 293	1171 / 278	1247 / 295
Grasas (g)	4.4	0.6	7.1	5.5	4.8
de las cuales saturadas (g)	0.7	0.2	1.0	0.8	0.7
Hidratos de carbono (g)	47	50	45	46	51
de los cuales azúcares (g)	1.2	1.3	1.4	1.0	1.3
Fibra alimentaria (g)	3.7	2.7	4.4	4.1	4.0
Proteínas (g)	9.3	8.3	10.0	9.0	10.0
Sal (g)	1.30	1.40	1.20	1.20	1.40

\* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)



FICHA TÉCNICA

# MIX PANECILLO 55g (Tradicional - Multigrani - Rústico y Semillas) - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR

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

## 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 7-9 min a 190-200°C

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	211.199 kg / 279 kg	Cajas / estrato	4
Altura total	2.67 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	6.600 kg	Peso bruto del caja	7.586 kg	Unidades / caja	120

### Bolsa

Panecillo Tradicional	Peso neto de la bolsa	2.200 kg	Bolsas / caja	1	Unidades / bolsa	40
Panecillo Multigrani	Peso neto de la bolsa	2.200 kg	Bolsas / caja	1	Unidades / bolsa	40
Panecillo Rústico y Semillas	Peso neto de la bolsa	2.200 kg	Bolsas / caja	1	Unidades / bolsa	40

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

**MIX PÃEZINHO 55g (natural - multicereais - Rústico e sementes) - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR**

Código do produto **37551**  
Código EAN (caixa) **03419280046580**  
Código EAN (saco)

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

**CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO**

**40 Pãozinho natural 55g**  
**40 Pãozinho multicereais 55g**  
**40 Pãozinho Rústico e sementes 55g**

*Sugestão de apresentação*

Ingredientes: Pãozinho natural : **farinha de TRIGO candial**, água, sal, levedura, **GLÚTEN de trigo**, emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), **farinha de TRIGO malteado**, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico),

Pãozinho multicereais : **farinha de TRIGO**, água, **Ornamento 4%** (**sementes de GERGELIM**, sementes de papoila), sementes de girassol 2%, sementes de papoila, sementes de milhaca 1.6%, **sementes de GERGELIM 1.6%**, sal, sementes de linho amarelo 0.9%, sementes de linho escuro 0.9%, **GLÚTEN de trigo**, levedura, emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), **farinha de TRIGO malteado**, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico),

Pãozinho Rústico e sementes : **farinha de TRIGO**, água, sementes de girassol 3%, **sementes de GERGELIM 3%**, **farinha de CENTEIO 2%**, sementes de linho amarelo 2%, **flocos de AVEIA 2%**, sal, levedura, **GLÚTEN de trigo**, emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), **farinha de TRIGO malteado**, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico).

Contém: glúten, sésamo.

Pode conter: vestígios de soja, 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	mix congelado	Pãozinho natural	Pãozinho multicereais	Pãozinho Rústico e sementes	mix cozido
Energia (kJ) / (kcal)	1150 / 272	1035 / 244	1233 / 293	1171 / 278	1247 / 295
Lípidos (g)	4.4	0.6	7.1	5.5	4.8
dos quais saturados (g)	0.7	0.2	1.0	0.8	0.7
Hidratos de carbono (g)	47	50	45	46	51
dos quais açúcares (g)	1.2	1.3	1.4	1.0	1.3
Fibra (g)	3.7	2.7	4.4	4.1	4.0
Proteínas (g)	9.3	8.3	10.0	9.0	10.0
Sal (g)	1.30	1.40	1.20	1.20	1.40

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



# MIX PÃOZINHO 55g (natural - multicereais - Rústico e sementes) - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 5 000 ufc/g	< 50 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausente em 25g	ausente em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Leveduras / bolores	< 500 cfu/g	< 5 000 cfu/g	ISO 21527-1

## 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 7-9 min em 190-200°C

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	211.199 kg / 279 kg	Caixas / camada	4
Altura	2.67 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	6.600 kg	Peso bruto da caixa	7.586 kg
		Unidades / caixas	120

### Saco

Pãozinho natural	Peso líquido do saco	2.200 kg	Sacos / cartão	1	Unidades / saco	40
Pãozinho multicereais	Peso líquido do saco	2.200 kg	Sacos / cartão	1	Unidades / saco	40
Pãozinho Rústico e sementes	Peso líquido do saco	2.200 kg	Sacos / cartão	1	Unidades / saco	40

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**

## MIX BOCCONCINO DI PANE 55g ( Nature - Multisemi - Rustico e Semi) - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR

Codice prodotto	<b>37551</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>03419280046580</b>	Codice doganale	<b>1905 90 90</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

*Collezione "Gli Essenziali" : una gamma di pani dal sapore genuino per soddisfare le esigenze quotidiane.*

### CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

**40 Bocconcini di pane Nature 55g**  
**40 Bocconcini di pane Multisemi 55g**  
**40 Bocconcini di pane Rustico e Semi 55g**



*Suggerimento di presentazione*

Ingredienti: Bocconcino di pane Nature : **farina di FRUMENTO**, acqua, sale, lievito naturale, **GLUTINE di frumento**, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **farina di FRUMENTO maltato**, agente di trattamento della farina (acido ascorbico),

Bocconcino di pane Multisemi : **farina di FRUMENTO**, acqua, **Decorazione 4%** (**semi di SESAMO**, semi di papavero), semi di girasole 2%, 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%, **GLUTINE di frumento**, lievito naturale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), **farina di FRUMENTO maltato**, agente di trattamento della farina (acido ascorbico),

Bocconcino di pane Rustico e Semi : **farina di GRANO tenero tipo "0"**, acqua, semi di girasole 3%, **semi di SESAMO 3%**, **farina di SEGALE 2%**, semi di lino giallo 2%, **fioocchi d'AVENA 2%**, sale, 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, sesamo.

Puó contenere: tracce di soia, tracce di frutta a guscio.

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

Valori nutrizionali per 100g	mix congelato	Bocconcino di pane Nature	Bocconcino di pane Multisemi	Bocconcino di pane Rustico e Semi	mix cotto
Energia (kJ) / (kcal)	1150 / 272	1035 / 244	1233 / 293	1171 / 278	1247 / 295
Grassi (g)	4.4	0.6	7.1	5.5	4.8
di cui acidi grassi saturi (g)	0.7	0.2	1.0	0.8	0.7
Carboidrati (g)	47	50	45	46	51
di cui zuccheri (g)	1.2	1.3	1.4	1.0	1.3
Fibre (g)	3.7	2.7	4.4	4.1	4.0
Proteine (g)	9.3	8.3	10.0	9.0	10.0
Sale (g)	1.30	1.40	1.20	1.20	1.40

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)



SCHEDA TECNICA

## MIX BOCCONCINO DI PANE 55g ( Nature - Multisemi - Rustico e Semi) - precotto in forno a pietra congelato - BRIDOR

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



### 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

 Scongellamento	circa 0-10 min a temperatura ambiente
 Preriscaldamento del forno	230°C
Cottura (forno ventilato)	circa 7-9 min a 190-200°C

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	211.199 kg / 279 kg	Cartoni / strato	4
Altezza totale	2.67 m	Strati / pedana	8

#### Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	590 x 387 x 241 mm	Volume (m3)	0.055
Peso netto del cartone	6.600 kg	Peso lordo del cartone	7.586 kg
		Unità / cartone	120

#### Sacchetto

Bocconcino di pane Nature	Peso netto del sacchetto	2.200 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	40
Bocconcino di pane Multisemi	Peso netto del sacchetto	2.200 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	40
Bocconcino di pane Rustico e Semi	Peso netto del sacchetto	2.200 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	40

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

### PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

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



TECHNISCHE GEGEVENS

**MIX BROODJE 55g (Naturel - Meergranen - Rustieke zaden) - voorgebakken in een steenoven bevroren - BRIDOR**

Productcode **37551**  
EAN code (karton) **03419280046580**  
EAN code (zakje)

Merk **BRIDOR**  
Douanenomenclatuur-nummer **1905 90 90**  
Gefabriceerd in **Frankrijk**

*Collectie "Les Essentiels" : Brood waar iedereen van houdt, elke dag weer.*

**KENMERKEN EN SAMENSTELLING**

40 Broodje Naturel 55g  
40 Broodje Meergranen 55g  
40 Rustiek broodje met zaden 55g



Presentatie suggestie

Ingrediënten: Broodje Naturel : **TARWEBLOEM**, water, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), **meel van gemoute TARWE**, meelverbeteraar (ascorbinezuur),

Broodje Meergranen : **TARWEBLOEM**, water, **Achtergrond 4%** (**SESAMZADEN**, maanzaden), zonnepitten 2%, maanzaden 1.6%, gierstzaden 1.6%, **SESAMZADEN 1.6%**, zout, zaadjes van geel vlas 0.9%, zaadjes van bruin vlas 0.9%, **TARWEGLUTEN**, gist, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), **meel van gemoute TARWE**, meelverbeteraar (ascorbinezuur),

Rustiek broodje met zaden : **TARWEBLOEM**, water, zonnepitten 3%, **SESAMZADEN 3%**, **ROGGEMEEL 2%**, zaadjes van geel vlas 2%, **HAVERVLOKKEN 2%**, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), **meel van gemoute TARWE**, meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Bevat: gluten, sesam.

Kan bevatten: sporen van soja, 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 mix	Broodje Naturel	Broodje Meergranen	Rustiek broodje met zaden	gebakken mix
Energie (kJ) / (kcal)	1150 / 272	1035 / 244	1233 / 293	1171 / 278	1247 / 295
Vetten (g)	4.4	0.6	7.1	5.5	4.8
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.7	0.2	1.0	0.8	0.7
Koolhydraten (g)	47	50	45	46	51
waarvan suikers (g)	1.2	1.3	1.4	1.0	1.3
Vezels (g)	3.7	2.7	4.4	4.1	4.0
Eiwitten (g)	9.3	8.3	10.0	9.0	10.0
Zout (g)	1.30	1.40	1.20	1.20	1.40

\* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)



TECHNISCHE GEGEVENS

## MIX BROODJE 55g (Naturel - Meergranen - Rustieke zaden) - voorgebakken in een steenoven bevroren - BRIDOR

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

### CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN




Datum van minimale houdbaarheid: 365 dagen (12 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.  
Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

**EEN ONTDOOID DIEPVRIESPRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.**

Opslagomstandigheden:

- \* 24 uur in de koelkast
- \*\* 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast
- \*\*\* in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minima le houdbaarheid aangegeven op de verpakking

### BAKINSTRUCTIES

 Ontdooien	ongeveer 0-10 min bij kamertemperatuur
 Oven voorverwarming	230°C
 Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 7-9 min op 190-200°C

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 / Bruto-gewicht van een laadbord	211.199 kg / 279 kg	Kartons / laag	4
Totale hoogte	2.67 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	6.600 kg	Bruto-gewicht van een karton	7.586 kg
		Stuks / karton	120

#### Zakje

Broodje Naturel	Nettogewicht van een zakje	2.200 kg	Zakjes / karton	1	Stuks / zakje	40
Broodje Meergranen	Nettogewicht van een zakje	2.200 kg	Zakjes / karton	1	Stuks / zakje	40
Rustiek broodje met zaden	Nettogewicht van een zakje	2.200 kg	Zakjes / karton	1	Stuks / zakje	40

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)