



FICHE TECHNIQUE

PAIN DE CAMPAGNE BIO 400G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR*

FR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

Code article **37448**
Code EAN (carton) **03419280045682**
Code EAN (sachet)
Lieu de fabrication **France**

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 30**
Organisme certificateur **ECOCERT SAS**

Bridor a créé des pains certifiés BIO, fabriqués à partir de matières premières agricoles certifiées Agriculture Biologique.

Un pain de campagne exceptionnel, plein de caractère avec un visuel et un alvéolage magnifique, ainsi qu'un goût intense. Un résultat permis grâce à une longue fermentation, un taux d'hydratation rare, un travail sur levain de meule (farine de blé T80 moulu à l'ancienne sur meule de pierre) et le choix d'une scarification polka pour que chaque pain soit unique.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit congelé : Longueur : 26.5 cm $\pm$ 2.5 cm
Largeur : 12.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Hauteur : 6.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produit cuit : Poids moyen : 380g
(à titre indicatif) Longueur : 26.0 cm $\pm$ 2.5 cm
Largeur : 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Hauteur : 6.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE***, eau, levain (**farine de BLE***, eau), sel de Guérande, levure.

Contient : gluten.

Peut contenir : traces d'oeufs, traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, traces de graines de sésame.

** ingrédients issus de l'agriculture biologique UE et non UE*

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)	1071 / 253	12,7 %	1129 / 266	13,3 %
Matières grasses (g)	0,9	1,3 %	0,9	1,3 %
dont acides gras saturés (g)	0,2	1,0 %	0,2	1,0 %
Glucides (g)	51	19,6 %	54	20,8 %
dont sucres (g)	0,8	0,9 %	0,8	0,9 %
Fibres alimentaires (g)	2,8	11,2 %	2,9	11,6 %
Protéines (g)	8,7	17,4 %	9,1	18,2 %
Sel (g)	1,20	20,0 %	1,20	20,0 %

*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

PAIN DE CAMPAGNE BIO 400G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ BRIDOR*

FR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

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 16-18 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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	32
Poids net / Poids brut d'une palette	192,000 kg / 251 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	6,000 kg	Pièces / carton	15
Poids brut d'un carton	6,762 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	6,000 kg	Pièces / sachet	15
-----------------------	----------	-----------------	----

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

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Mail pour l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com



TECHNICAL SHEET

FROZEN STONE OVEN PART-BAKED ORGANIC COUNTRY-STYLE BREAD 400G BRIDOR*

FR-BIO-01
EU/non-EU Agriculture

Product code **37448**
 EAN code (case) **03419280045682**
 EAN code (bag)
 Manufactured in **France**

Brand **BRIDOR**
 Customs declaration number **1905 90 30**
 Certification body **ECOCERT SAS**

Bridor launched a range of breads all certified organic, made with certified organic farm produce.

An exceptional country-style loaf, full of character with a lovely appearance and wonderful honeycomb texture, as well as intense taste. The result is due to long fermentation, a rare hydration rate, leavening on a millstone (T80 wheat flour ground on a stone grinder) and the choice of polka marking so that each loaf is unique.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 26.5 cm ± 2.5 cm
 Width: 12.5 cm ± 1.5 cm
 Height: 6.5 cm ± 0.5 cm

Baked product: Average weight: 380g
 (indicative information) Length: 26.0 cm ± 2.5 cm
 Width: 12.0 cm ± 1.5 cm
 Height: 6.5 cm ± 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour***, water, **sourdough (WHEAT flour*, water)**, salt, yeast.

Contains: gluten.

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

* ingredients from EU and non-EU organic farming.

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)	1071 / 253	12,7 %	1129 / 266	13,3 %
Fat (g)	0,9	1,3 %	0,9	1,3 %
of which saturates (g)	0,2	1,0 %	0,2	1,0 %
Carbohydrate (g)	51	19,6 %	54	20,8 %
of which sugars (g)	0,8	0,9 %	0,8	0,9 %
Fibre (g)	2,8	11,2 %	2,9	11,6 %
Protein (g)	8,7	17,4 %	9,1	18,2 %
Salt (g)	1,20	20,0 %	1,20	20,0 %

* 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 ORGANIC COUNTRY-STYLE BREAD 400G BRIDOR*

FR-BIO-01
EU/non-EU Agriculture

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 16-18 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

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	32
Net weight / Gross weight of pallet	192,000 kg / 251 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	6,000 kg	Pieces / case	15
Gross weight of case	6,762 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	6,000 kg	Pieces / bag	15
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	N	(Y = yes / N = no)
-----------------------------------	---	--------------------

FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE ANGABEN

**LAND BROT BIO 400G IM STEINOFEN
VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR ***FR-BIO-01
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Produktcode **37448**
Strichcode (Karton) **03419280045682**
Strichcode (Packung)
Hergestellt in **Frankreich**

Schutzmarke **BRIDOR**
Zollnomenklatur-Nummer **1905 90 30**
Zertifizierungsstelle **ECOCERT SAS**

BRIDOR mit einem speziell entwickelten Brot- und Feingebäck-Sortiment mit BIO-Zertifikat, diese Produkte basieren auf Zutaten, die nachweislich aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Ein einzigartiges Landbrot mit Charakter, einer tollen Optik und Porung sowie einem intensiven Geschmack. Dieses Ergebnis entsteht durch die lange Gärung, den hohen Feuchtigkeitsgehalt, die Verarbeitung von Sauerteig mit traditionellem steingemahlenem Weizenmehl T80 und die Wahl des Ritzmusters Polka, das jedes Brot einmalig macht.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 26.5 cm $\pm$ 2.5 cm
Breite: 12.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Höhe: 6.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 380g
(zur Information) Länge: 26.0 cm $\pm$ 2.5 cm
Breite: 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Höhe: 6.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL***, Wasser, **Sauerteig (WEIZENMEHL*, Wasser)**, Salz, Hefe.

Enthält: Gluten.

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

* *Zutaten aus biologischem Landwirtschaft in der EU und außerhalb EU.*

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)	1071 / 253	12,7 %	1129 / 266	13,3 %
Fett (g)	0,9	1,3 %	0,9	1,3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,2	1,0 %	0,2	1,0 %
Kohlenhydrate (g)	51	19,6 %	54	20,8 %
davon Zucker (g)	0,8	0,9 %	0,8	0,9 %
Ballaststoffe (g)	2,8	11,2 %	2,9	11,6 %
Eiweiß (g)	8,7	17,4 %	9,1	18,2 %
Salz (g)	1,20	20,0 %	1,20	20,0 %

* 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
**LAND BROT BIO 400G IM STEINOFEN
VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR ***



FR-BIO-01
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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. 16-18 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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	192,000 kg / 251 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 (m³)	0,055
Nettogewicht eines Kartons	6,000 kg	Stück / Karton	15
Bruttogewicht eines Kartons	6,762 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	6,000 kg	Stück / Beutel	15
----------------------------	----------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	---	---------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



FICHA TÉCNICA

PAN DE CAMPAÑA BIO 400G PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA CONGELADO BRIDOR *

FR-BIO-01
Agricultura UE/no UE

Código del producto	37448	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280045682	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 30
Código EAN (bolsa)		Organismo certificador	ECOCERT SAS
Fabricado en	Francia		

Bridor ha elaborado una gama de panes con materias primas grícolas procedentes de la agricultura ecológica.

Pan de campaña excepcional, lleno de carácter con muy buena imagen y un alveolado magnífico, así como un sabor intenso. El resultado se debe a una larga fermentación, un índice de hidratación poco común, un trabajo con levadura molida (harina de trigo T80 molida a la antigua usanza en suela de piedra) y la elección de una escarificación polka para que cada pan sea único.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado:	Largura:	26.5 cm ± 2.5 cm
	Largo:	12.5 cm ± 1.5 cm
	Altura:	6.5 cm ± 0.5 cm

Producto cocido:	Peso medio:	380g
(a título indicativo)	Largura:	26.0 cm ± 2.5 cm
	Largo:	12.0 cm ± 1.5 cm
	Altura:	6.5 cm ± 0.5 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: **harina de TRIGO***, agua, **masa madre (harina de TRIGO*, agua)**, sal, levadura.

Contiene: gluten.

Puede contener: trazas de huevos, trazas de productos lácteos, trazas de frutos de cáscara, trazas de granos de sésamo.

* *ingredientes procedentes de la agricultura ecológica de la UE y fuera de la UE.*

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)	1071 / 253	12,7 %	1129 / 266	13,3 %
Grasas (g)	0,9	1,3 %	0,9	1,3 %
de las cuales saturadas (g)	0,2	1,0 %	0,2	1,0 %
Hidratos de carbono (g)	51	19,6 %	54	20,8 %
de los cuales azúcares (g)	0,8	0,9 %	0,8	0,9 %
Fibra alimentaria (g)	2,8	11,2 %	2,9	11,6 %
Proteínas (g)	8,7	17,4 %	9,1	18,2 %
Sal (g)	1,20	20,0 %	1,20	20,0 %

* 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
PAN DE CAMPAÑA BIO 400G
PRECOCIDO EN HORNO DE SOLERA
CONGELADO BRIDOR *



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 16-18 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

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	32
Peso neto / Peso bruto del palet	192,000 kg / 251 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	6,000 kg	Unidades / caja	15
Peso bruto del caja	6,762 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	6,000 kg	Unidades / bolsa	15
-----------------------	----------	------------------	----

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



FICHA TÉCNICA

PÃO SALOIO BIO 400G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR *

FR-BIO-01
Agricultura UE/não UE

Código do produto	37448	Marca	BRIDOR
Código EAN (caixa)	03419280045682	Número de nomenclatura aduaneira	1905 90 30
Código EAN (saco)		Organismo de certificação	ECOCERT SAS
Local de produção	França		

Um pão saloio excecional, repleto de personalidade, com um aspeto e um miolo alveolado magnífico, assim como com um sabor intenso. Um resultado obtido graças a fermentações longas, a um índice de hidratação raro, a um trabalho com fermento de moinho (farinha de trigo T80 moída consoante o método antigo, em moinho de pedra) e uma escarificação polka para que cada pão possa ser único.

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto congelado: Comprimento: 26.5 cm $\pm$ 2.5 cm
Largura: 12.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Altura: 6.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Produto cozido: Peso médio: 380g
(a título indicativo) Comprimento: 26.0 cm $\pm$ 2.5 cm
Largura: 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Altura: 6.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: **farinha de TRIGO***, água, **fermento (farinha de TRIGO*, água)**, sal, levedura.

Contém: glúten.

Pode conter: vestígios de ovos, vestígios de produtos lácteos, vestígios de frutos de casca rija, vestígios de sementes de sésamo.

* ingredientes provenientes da agricultura biológica da UE e não UE.

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)	1071 / 253	12,7 %	1129 / 266	13,3 %
Lípidos (g)	0,9	1,3 %	0,9	1,3 %
dos quais saturados (g)	0,2	1,0 %	0,2	1,0 %
Hidratos de carbono (g)	51	19,6 %	54	20,8 %
dos quais açúcares (g)	0,8	0,9 %	0,8	0,9 %
Fibra (g)	2,8	11,2 %	2,9	11,6 %
Proteínas (g)	8,7	17,4 %	9,1	18,2 %
Sal (g)	1,20	20,0 %	1,20	20,0 %

* 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

PÃO SALOIO BIO 400G PRÉ-COZIDO EM FORNO DE SOLEIRA CONGELADO BRIDOR *

FR-BIO-01
Agricultura UE/não UE

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 16-18 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

EMBALAGEM

Paleta

Tipo de paleta / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / paleta	32
Peso líquido / Peso bruto da paleta	192,000 kg / 251 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 (m ³)	0,055
Peso líquido da caixa	6,000 kg	Unidades / caixas	15
Peso bruto da caixa	6,762 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	6,000 kg	Unidades / saco	15
----------------------	----------	-----------------	----

Elementos suplementares na caixa	N
----------------------------------	---

(S = sim / N = não)

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

Endereço: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com



SCHEDA TECNICA

**PANE CAMPAGNOLO BIO 400G
PRECOTTO IN FORNO A PLATEA
CONGELATO BRIDOR ***FR-BIO-01
Agricoltura UE/non UE

Codice prodotto **37448**
Codice EAN (cartone) **03419280045682**
Codice EAN (sacchetto)
Luogo di fabbricazione **Francia**

Marca **BRIDOR**
Codice doganale **1905 90 30**
Organismo di certificazione **ECOCERT SAS**

Bridor ha creato una gamma di pani con certificazione BIO, si tratta di prodotti preparati con materie prime certificate provenienti da agricoltura biologica, ovvero senza l'impiego di pesticidi.

Un pane campagnolo eccezionale, ricco di carattere, dall'aspetto e dagli alveoli magnifici, e con un gusto intenso. Un risultato ottenuto grazie a una lunga fermentazione, a un livello d'idratazione unico, a una lavorazione del lievito del pane macinato a pietra (farina di frumento T80 macinata secondo la tradizione con una macina in pietra) e alla scelta di una scarificazione polka che rende unico ogni pane.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto congelato: Lunghezza: 26.5 cm $\pm$ 2.5 cm
Larghezza: 12.5 cm $\pm$ 1.5 cm
Altezza: 6.5 cm $\pm$ 0.5 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 380g
(a titolo indicativo) Lunghezza: 26.0 cm $\pm$ 2.5 cm
Larghezza: 12.0 cm $\pm$ 1.5 cm
Altezza: 6.5 cm $\pm$ 0.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di GRANO*, acqua, lievito madre (farina di GRANO*, acqua), sale, lievito.

Contiene: glutine.

Può contenere: tracce di uova, tracce di prodotti a base di latte, tracce di frutta a guscio, tracce di semi di sesamo.

* ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica UE e non UE

Senza OGM	Adatto per i vegani:	S	Certificato Kosher:	N	(S = sì / N = no)
No irradiato	Adatto per i vegetariani:	S	Certificato Halal:	N	

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1071 / 253	12,7 %	1129 / 266	13,3 %
Grassi (g)	0,9	1,3 %	0,9	1,3 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0,2	1,0 %	0,2	1,0 %
Carboidrati (g)	51	19,6 %	54	20,8 %
di cui zuccheri (g)	0,8	0,9 %	0,8	0,9 %
Fibre (g)	2,8	11,2 %	2,9	11,6 %
Proteine (g)	8,7	17,4 %	9,1	18,2 %
Sale (g)	1,20	20,0 %	1,20	20,0 %

* 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

PANE CAMPAGNOLO BIO 400G PRECOTTO IN FORNO A PLATEA CONGELATO BRIDOR *

FR-BIO-01
Agricoltura UE/non UE

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' utilizzo. **MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.**

condizioni di conservazione:

- * 24 ore in frigorifero
- ** 3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero
- *** nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

PREPARAZIONE E COTTURA

	Scongellamento	circa 0-10 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	230°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 16-18 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

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	32
Peso netto / Peso lordo della pedana	192,000 kg / 251 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 ³)	0,055
Peso netto del cartone	6,000 kg	Unità / cartone	15
Peso lordo del cartone	6,762 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	6,000 kg	Unità / sacchetto	15
--------------------------	----------	-------------------	----

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com



TECHNISCHE GEGEVENS

**BOERENBROOD BIOLOGISCH 400G IN
EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN
BEVROREN BRIDOR ***FR-BIO-01
EU/niet-EU Landbouw

Productcode	37448	Merk	BRIDOR
EAN code (karton)	03419280045682	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 30
EAN code (zakje)		Certificatie Instelling	ECOCERT SAS
Gefabriceerd in	Frankrijk		

BRIDOR een assortiment broodjes ontwikkeld die BIO-gecertificeerd zijn. Deze zijn gemaakt van landbouwgrondstoffen met het label 'Agriculture Biologique'.

Bijzonder boerenbrood, een uitgesproken karakter en intense smaak, met een prachtig uiterlijk en kruimstructuur. Dit resultaat is verkregen door een lange fermentatie, een zeldzaam vochtigheidsgehalte, een bereiding met zuurdesem (waarvan de tarwemeel T80 op molensteen is gemalen) en de keuze van een kruisvormige 'polka' insnijding, wat elk brood uniek maakt.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Bevroren product:	Lengte:	26.5 cm ± 2.5 cm
	Breedte:	12.5 cm ± 1.5 cm
	Hoogte:	6.5 cm ± 0.5 cm

Gebakken product:	Gemiddeld gewicht:	380g
(als indicatie)	Lengte:	26.0 cm ± 2.5 cm
	Breedte:	12.0 cm ± 1.5 cm
	Hoogte:	6.5 cm ± 0.5 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM***, water, **Zuurdesem (TARWEBLOEM*, water)**, zout, gist.

Bevat: gluten.

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

* ingrediënten afkomstig van de EU en niet-EU biologische landbouw.

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)	1071 / 253	12,7 %	1129 / 266	13,3 %
Vetten (g)	0,9	1,3 %	0,9	1,3 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,2	1,0 %	0,2	1,0 %
Koolhydraten (g)	51	19,6 %	54	20,8 %
waarvan suikers (g)	0,8	0,9 %	0,8	0,9 %
Vezels (g)	2,8	11,2 %	2,9	11,6 %
Eiwitten (g)	8,7	17,4 %	9,1	18,2 %
Zout (g)	1,20	20,0 %	1,20	20,0 %

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

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal 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

BOERENBROOD BIOLOGISCH 400G IN EEN STEENOVEN VOORGEBAKKEN BEVROREN BRIDOR *

FR-BIO-01
EU/niet-EU Landbouw

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 (in een geventileerde oven)	ongeveer 16-18 min op 190-200°C, met gesloten dampkleppen

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

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	32
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	192,000 kg / 251 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	6,000 kg	Stuks / karton	15
Brutogewicht van een karton	6,762 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	6,000 kg	Stuks / zakje	15
----------------------------	----------	---------------	----

Aanvullende elementen in de karton	N	(J = ja / N = neen)
------------------------------------	---	---------------------

VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

Postadres: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com