



Version n°16

FICHE TECHNIQUE  
**MIX MINI GOURMANDISES**  
prêt à cuire - surgelé

Code article : **32232**

Marque : **BRIDOR**

code EAN (carton) : **03419280015500**

code EAN (sachet) :

code EAN (à l'unité) :

N° déclaration sanitaire : **35-327-02**

N° nomenclature douanière : **1905 90 90**

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

**35 Pains à la crème 40g**

**35 Torsades cranberries 30 g**

**35 Torsades chocolat 28g**

**35 Roulés cannelle 35g**



### Ingrédients

Pain à la crème : Pâte B 75% (**farine de BLE, BEURRE fin** 23%, eau, levure, sucre, **OEUFS**, sel, **GLUTEN de blé**, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300),  
Crème pâtissière 25% (eau, sucre, **OEUFS**, amidon modifié, **LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre**, stabilisants (E327, E450iii, E339ii), huile végétale (coco, tournesol), sirop de glucose, émulsifiant (E472a), sel, colorant (E160ai), arôme),  
Dorure (**OEUFS**, eau)

Roulé cannelle : Pâte A 57% (**farine de BLE, BEURRE fin** 19.4%, eau, levure, sucre, **OEUFS**, sel, **GLUTEN de blé**, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300)  
Crème cannelle 43% (eau, sucre, préparation cannelle 12% (sucre, sirop de sucre inverti, cannelle 7%, antiagglomérant (E341)), amidon modifié, **LACTOSERUM en poudre, LAIT écrémé en poudre**, stabilisants (E263, E450iii, E339ii), colorant (E160ai), arôme),  
Dorure (**OEUFS**, eau)

Torsade cranberries : **Pâte A** 60%,  
Crème pâtissière 23% (eau, sucre, amidon modifié, **LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre**, stabilisants (E327, E450iii, E339ii), huile végétale (coco, tournesol), sirop de glucose, émulsifiant (E472a), sel, colorant (E160ai), arôme),  
Cranberries 17% (sucre, cranberries 41%, huile de tournesol),  
Dorure (**OEUFS**, eau)

Torsade chocolat : **Pâte A** 64,3%,  
Crème pâtissière 25% (eau, sucre, amidon modifié, **LACTOSERUM en poudre, LAIT écrémé en poudre**, stabilisants (E263, E450iii, E339ii), colorant (E160ai), arôme),  
Chocolat 10,7% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (**E322 (lécithine de SOJA)**), arôme naturel de vanille),  
Dorure (**OEUFS**, eau)

Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers.

Peut contenir : traces de fruits à coque.

Convient aux végétaliens : non

Convient aux végétariens : non

OGM : néant

Ionisation : néant



Version n°16

FICHE TECHNIQUE  
**MIX MINI GOURMANDISES**  
prêt à cuire - surgelé

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g de produit cru)	Pain à la crème	Roulé cannelle	Torsade cranberries	Torsade chocolat
Energie :	1240 kJ / 295 kcal	1060 kJ / 255 kcal	1180 kJ / 285 kcal	1260 kJ / 300 kcal
Matières grasses :	15.3 g	9.7 g	10.5 g	13.9 g
dont :				
acides gras saturés :	9.6 g	6.1 g	6.6 g	8.5 g
Glucides :	33.4 g	36.8 g	43.2 g	38.5 g
dont :				
sucres :	8.0 g	15.1 g	18.4 g	14.2 g
Fibres :	1.2 g	1.0 g	1.9 g	2.0 g
Protéines :	6.3 g	4.7 g	5.1 g	5.9 g
Sel :	0.84 g	0.70 g	0.71 g	0.74 g

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 / g	< 1 000 000 / 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

## STOCKAGE ET CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 9 mois (270 jours) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation

**NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT 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	environ 15 min à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 12-14 min à 165-170°C
Finition	

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.



Version n°16

FICHE TECHNIQUE  
**MIX MINI GOURMANDISES**  
prêt à cuire - surgelé

## CONDITIONNEMENT

Format carton externe (L x l x h)	398 x 298 x 148 mm	Volume du carton (m <sup>3</sup> )	0.018
Poids net d'un carton	4.655 kg	Pièces / carton	35 pains à la crème 35 torsades cranberries 35 torsades chocolat 35 roulés cannelle
Poids brut d'un carton	5.044 kg	Cartons / palette	96
Poids brut d'une palette	503.021 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 de pains à la crème :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	35
Poids net d'un sachet	1.400 kg	Sachets / carton	1

Sachets de torsades cranberries :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	35
Poids net d'un sachet	1.050 kg	Sachets / carton	1

Sachets de torsades chocolat :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	35
Poids net d'un sachet	0.980 kg	Sachets / carton	1

Sachets de roulés cannelle :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	35
Poids net d'un sachet	1.225 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](mailto:commercialfrance@le-duff.com)

Courriel de l'international et DOM-TOM : [exportsales@le-duff.com](mailto:exportsales@le-duff.com)



## TECHNICAL SPECIFICATIONS MIX MINI GOURMANDISES - ready to bake frozen

Version number 16

Product code : **32232**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280015500**

EAN code (bag) :

EAN code (unit) :

Health declaration number : **35-327-02**

Customs declaration number : **1905 90 90**

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

**35 Cream pastry roll 40g**

**35 Cranberries twist 30 g**

**35 Chocolate twist 28g**

**35 Cinnamon swirl 35g**



### Ingredients

Cream pastry roll : Dough B 75% (**WHEAT flour**, **BUTTER** 23%, water, yeast, sugar, **EGGS**, salt, **wheat GLUTEN**, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300))

Pastry cream 25% (water, sugar, **EGGS**, modified starch, **whole MILK powder**, **skimmed MILK powder**, stabilizers (E327, E450iii, E339ii), vegetable oil (coco, sunflower), glucose syrup, emulsifier (E472a), salt, colour (E160ai), flavouring),

EGG wash (**EGGS**, water)

Cinnamon swirl : Dough A 57% (**WHEAT flour**, **BUTTER** 19.4%, water, yeast, sugar, **EGGS**, salt, **wheat GLUTEN**, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300))

Cinnamon custard 43% (water, sugar, cinnamon compound 12% (sugar, invert sugar syrup, cinnamon 7%, anti-caking agent (E341)), modified starch, **powdered WHEY**, **skimmed MILK powder**, stabilizers (E263, E450iii, E339ii), colour (E160ai), flavouring),

EGG wash (**EGGS**, water)

Cranberries twist : **Dough A** 60%,

Pastry cream 23% (water, sugar, modified starch, **whole MILK powder**, **skimmed MILK powder**, stabilizers (E327, E450iii, E339ii), vegetable oil (coco, sunflower), glucose syrup, emulsifier (E472a), salt, colour (E160ai), flavouring),

Cranberries 17% (sugar, cranberries 41%, sunflower oil),

EGG wash (**EGGS**, water)

Chocolate twist : **Dough A** 64,3%,

Pastry cream 25% (water, sugar, modified starch, **powdered WHEY**, **skimmed MILK powder**, stabilizers (E263, E450iii, E339ii), colour (E160ai), flavouring),

Chocolate 10,7% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, fat-reduced cocoa powder, emulsifier (**E322 (SOYA lecithin)**), natural vanilla flavour),

EGG wash (**EGGS**, water)

Contains : dairy products, eggs, soya, gluten.

May contain : traces of nuts.

Suitable for vegans : No

Suitable for vegetarians : No

GMO : without

Ionization : without



**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
**MIX MINI GOURMANDISES - ready to bake frozen**

Version number 16

Nutritional values (per 100g of frozen product)	Cream pastry roll	Cinnamon swirl	Cranberries twist	Chocolate twist
Energy :	1240 kJ / 295 kcal	1060 kJ / 255 kcal	1180 kJ / 285 kcal	1260 kJ / 300 kcal
Fat :	15.3 g	9.7 g	10.5 g	13.9 g
of which :				
saturates :	9.6 g	6.1 g	6.6 g	8.5 g
Carbohydrate :	33.4 g	36.8 g	43.2 g	38.5 g
of which :				
sugars :	8.0 g	15.1 g	18.4 g	14.2 g
Fibre :	1.2 g	1.0 g	1.9 g	2.0 g
Protein :	6.3 g	4.7 g	5.1 g	5.9 g
Salt :	0.84 g	0.70 g	0.71 g	0.74 g

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Total aerobic mesophilic flora	< 100 000 / g	< 1 000 000 / 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

### STORAGE AND SHELF LIFE

Best before : 9 months (270 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	approximately 15 min at room temperature
Baking (in ventilated oven)	approximately 12-14 min at 165-170°C
Finishing	

Nota: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.



TECHNICAL SPECIFICATIONS  
**MIX MINI GOURMANDISES - ready to bake frozen**

Version number 16

**PACKAGING**

Case dimensions (L x l x h)	398 x 298 x 148 mm	Case volume (m <sup>3</sup> )	0.018
Net weight of case	4.655 kg	Pieces / case	35 cream pastry roll 35 cranberries twist 35 chocolate twist 35 cinnamon swirl
Gross weight of case	5.044 kg	Cases / pallet	96
Gross weight of pallet	503.021 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	12
Pallet type	Europe	Total height	1.926 m

Bags of cream pastry roll:

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	35
Net weight of bag	1.400 kg	Bags / case	1

Bags of cranberries twist :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	35
Net weight of bag	1.050 kg	Bags / case	1

Bags of chocolate twist:

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	35
Net weight of bag	0.980 kg	Bags / case	1

Bags of cinnamon swirl :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	35
Net weight of bag	1.225 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](mailto:exportsales@le-duff.com)



Versionsnummer :  
16

## TECHNISCHE ANGABEN MISCHKISTE - vorgegart - tiefgefroren

Produktcode : **32232**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280015500**

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Gesundheitserklärung-Nummer : **35-327-02**

Zollnomenklatur-Nummer : **1905 90 90**

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

**35 Creme-Brötchen 40g**

**35 Cranberries-Plunder Schleife 30 g**

**35 Schokolade-Plunder Schleife 28g**

**35 Zimt-Schneke 35g**



### Zutaten

**Creme-Brötchen** : Teig B 75% (**WEIZENMEHL, BUTTER** 23%, Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300)  
Creme zum Backen 25% (Wasser, Zucker, **EIER**, modifizierte Stärke, **MILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (E327, E450iii, E339ii), Pflanzenöl (Koko, Sonnenblumen), Glukosesirup, Emulgator (E472a), Salz, Farbstoff (E160ai), Aroma),  
**EIERSTREICHE (EIER, Wasser)**

**Zimt-Schneke** : Teig A 57% (**WEIZENMEHL, BUTTER** 19.4%, Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300)  
Zimtcreme 43% (Wasser, Zucker, Zimtzubereitung 12% (Zucker, Invertzuckersirup, Zimt 7%, Trennmittel (E341)), modifizierte Stärke, **MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (E263, E450iii, E339ii), Farbstoff (E160ai), Aroma),  
**EIERSTREICHE (EIER, Wasser)**

**Cranberries-Plunder Schleife Teig A** 60%,  
Creme zum Backen 23% (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, **MILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (E327, E450iii, E339ii), Pflanzenöl (Koko, Sonnenblumen), Glukosesirup, Emulgator (E472a), Salz, Farbstoff (E160ai), Aroma),  
Cranberries 17% (Zucker, Cranberries 41%, Sonnenblumenöl),  
**EIERSTREICHE (EIER, Wasser)**

**Schokolade-Plunder Schleife : Teig A** 64,3%,  
Creme zum Backen 25% (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, **MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (E263, E450iii, E339ii), Farbstoff (E160ai), Aroma),  
Schokolade 10,7% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (**E322 (SOJALECITHIN)**), natürliches Vanillearoma),  
**EIERSTREICHE (EIER, Wasser)**

Enthält : Soja, Eier, Milchprodukte, Gluten.  
Kann enthalten : Spuren von Schalenfrüchten.

Für Veganer geeignet : Nein  
Für Vegetarier geeignet : Nein

Ohne GVO  
Nicht bestrahlt



**TECHNISCHE ANGABEN**  
**MISCHKISTE - vorgegart - tiefgefroren**

Versionsnummer :  
16

Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	Crème-Brötchen	Zimt-Schnecke	Cranberries-Plunder Schleife	Schokolade-Plunder Schleife
Energie :	1240 kJ / 295 kcal	1060 kJ / 255 kcal	1180 kJ / 285 kcal	1260 kJ / 300 kcal
Fett :	15.3 g	9.7 g	10.5 g	13.9 g
davon :				
gesättigte Fettsäuren:	9.6 g	6.1 g	6.6 g	8.5 g
Kohlenhydrate :	33.4 g	36.8 g	43.2 g	38.5 g
davon :				
Zucker :	8.0 g	15.1 g	18.4 g	14.2 g
Ballaststoffe :	1.2 g	1.0 g	1.9 g	2.0 g
Eiweiß :	6.3 g	4.7 g	5.1 g	5.9 g
Salz :	0.84 g	0.70 g	0.71 g	0.74 g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamflora	< 100 000 / g	< 1 000 000 / 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

### LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Maximale Haltbarkeit : 9 Monate (270 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	Ca. 15 Min bei Raumtemperatur
Backen (mit Umluft)	Ca. 12-14 Min bei 165-170°C
Endbearbeitung	

Nota : Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.





Versionsnummer :  
16

TECHNISCHE ANGABEN  
**MISCHKISTE - vorgegart - tiefgefroren**

**VERPACKUNG**

Karton Abmessungen (L x l x h)	398 x 298 x 148 mm	Karton Volumen (m <sup>3</sup> )	0.018
Nettogewicht eines Kartons	4.655 kg	Stück / Karton	35 Creme-Bröchten 35 Cranberries-Plunder Schleife 35 Schokolade-Plunder Schleife 35 Zimt-Schnecke
Bruttogewicht eines Kartons	5.044 kg	Kartons / Palette	96
Bruttogewicht einer Palette	503.021 kg	Kartons / Lage	8
Palette Abmessungen	80 x 120 cm	Lagen / Palette	12
Palettenart	Europe	Gesamthöhe	1.926 m

Beutel mit Creme-Bröchten :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	35
Nettogewicht eines Beutels	1.400 kg	Beutel / Karton	1

Beutel mit Cranberries-Plunder Schleife :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	35
Nettogewicht eines Beutels	1.050 kg	Beutel / Karton	1

Beutel mit Schokolade-Plunder Schleife :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	35
Nettogewicht eines Beutels	0.980 kg	Beutel / Karton	1

Beutel mit Zimt-Schnecke :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	35
Nettogewicht eines Beutels	1.225 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](mailto:exportsales@le-duff.com)



Versión 16

## CARTA TÉCNICA MIX PREFERMENTADO CONGELADO

Código del producto : **32232**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280015500**

Código EAN (bolsa) :

Código EAN (unidad) :

Número de declaración sanitaria : **35-327-02**

Número de nomenclatura aduanera : **1905 90 90**

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

**35 napolitana de crema 40g**

**35 trenza con cranberries 30 g**

**35 trenza con chocolate 28g**

**35 caracola con canela 35g**



### Ingredientes

Napolitana con creme : Pasta B 75% (**harina de TRIGO, MANTEQUILLA** 23%, agua, levadura, azúcar, **HUEVOS**, sal, **GLUTEN de trigo**, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (E300)  
Crema pastelera 25% (agua, azúcar, **HUEVOS**, almidón modificado, **LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo**, estabilizadores (E327, E450iii, E339ii), aceite vegetal (coco, girasol), jarabe de glucosa, emulgente (E472a), sal, colorante (E160ai), aroma),  
Dorado (**HUEVOS**, agua)

Caracola con canela : Pasta A 57% (**harina de TRIGO, MANTEQUILLA** 19.4%, agua, levadura, azúcar, **HUEVOS**, sal, **GLUTEN de trigo**, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (E300)  
Crema pastelera con canela 43% (agua, azúcar, preparación canela 12% (azúcar, jarabe de azúcar invertido, canela 7%, antiaglomerante (E341)), almidón modificado, **SUERO LÁCTEO en polvo, LECHE desnatada en polvo**, estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), colorante (E160ai), aroma),  
Dorado (**HUEVOS**, agua)

Trenza con cranberries : **Pasta A** 60%,  
Crema pastelera 23% (agua, azúcar, almidón modificado, **LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo**, estabilizadores (E327, E450iii, E339ii), aceite vegetal (coco, girasol) , jarabe de glucosa, emulgente (E472a), sal, colorante (E160ai), aroma),  
Cranberries 17% (azúcar, cranberries 41%, aceite de girasol),  
Dorado (**HUEVOS**, agua)

Trenza con chocolate : **Pasta A** 64,3%,  
Crema pastelera 25% (agua, azúcar, almidón modificado, **SUERO LÁCTEO en polvo, LECHE desnatada en polvo**, estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), colorante (E160ai), aroma),  
Chocolate 10,7% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao magro en polvo, emulgente (**E322 (lecitina de SOJA)**), aroma natural de vainilla),  
Dorado (**HUEVOS**, agua)

Contiene : soja, huevos, productos lácteos, gluten.

Puede contener : trazas de frutos de cáscara.

Aconsejado para veganos : No

Aconsejado para vegetarianos : No

Sin transgénicos

No irradiado



Versión 16

## CARTA TÉCNICA MIX PREFERMENTADO CONGELADO

Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	Napolitana de crema	Caracola con canela	Trenza con cranberries	Trenza con chocolate
Energía :	1240 kJ / 295 kcal	1060 kJ / 255 kcal	1180 kJ / 285 kcal	1260 kJ / 300 kcal
Grasas :	15.3 g	9.7 g	10.5 g	13.9 g
de las cuales :				
Ácidos grasos saturados :	9.6 g	6.1 g	6.6 g	8.5 g
Hidratos de carbono :	33.4 g	36.8 g	43.2 g	38.5 g
de las cuales :				
azúcares :	8.0 g	15.1 g	18.4 g	14.2 g
Fibra alimentaria :	1.2 g	1.0 g	1.9 g	2.0 g
Proteínas :	6.3 g	4.7 g	5.1 g	5.9 g
Sal :	0.84 g	0.70 g	0.71 g	0.74 g

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 13559 + 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

### DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de caducidad : 9 meses (270 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	aproximadamente 15 min a temperatura ambiente
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 12-14 min a 165-170°C
Último toque	

Nota : Cada horna tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con su material.



Versión 16

## CARTA TÉCNICA MIX PREFERMENTADO CONGELADO

### ACONDITIONAMIENTO

Tamaño del caja (Largura x Ancho x Altura)	398 x 298 x 148 mm	Volumen del caja (m <sup>3</sup> )	0.018
Peso neto del caja	4.655 kg	Unidades / caja	35 napolitana de crema 35 trenza con cranberries 35 trenza con chocolate 35 caracola con canela
Peso bruto del caja	5.044 kg	Cajas / paleta	96
Peso bruto del paleta	503.021 kg	Cajas / estrato	8
Tamaño del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	12
Tipo de paleta	Europe	Altura total	1.926 m

Bolsas de napolitana de crema :

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	35
Peso neto del bolsa	1.400 kg	Bolsas / caja	1

Bolsas de trenza con cranberries:

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	35
Peso neto del bolsa	1.050 kg	Bolsas / caja	1

Bolsas de trenza con chocolate:

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	35
Peso neto del bolsa	0.980 kg	Bolsas / caja	1

Bolsas de caracola con canela:

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	35
Peso neto del bolsa	1.225 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](mailto:exportsales@le-duff.com)



Versão : 16

FICHA TÉCNICA  
**SORTIDOS DE MINI GOURMANDISES**  
pronto-a-cozinhar - congelado

Código do produto : **32232**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caixa) : **03419280015500**

Código EAN (saco) :

Código EAN (unidade) :

Número da declaração de sanidade : **35-327-02**

Número de nomenclatura aduaneira : **1905 90 90**

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 COMPOSIÇÃO

**35 Napolitanas com creme 40g**

**35 Tranças cranberries 30 g**

**35 Tranças chocolate 28g**

**35 Caracol de canela 35g**



### Ingredientes

Napolitanas com creme: Massa B 75% (**farinha de TRIGO, MANTEIGA** 23%, água, levedura, açúcar, **OVOS**, sal, **GLUTEM de trigo**, enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (E300)),

Creme pasteleira 25% (água, açúcar, **OVOS**, amido modificado, **LEITE em pó, LEITE magro em pó**, estabilizadores (E327, E450iii, E339ii), óleo vegetal (coco, girassol), xarope de glucose, emulsionante (E472a), sal, corante (E160ai), aromatizante),

Cobertura (**OVOS**, água)

Caracol de canela: Massa A 57% (**farinha de TRIGO, MANTEIGA** 19%, água, levedura, açúcar, **OVOS**, sal, **GLUTEM de trigo**, enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (E300)),

Creme canela 43% (água, açúcar, preparado de canela 12,0% (açúcar, xarope de açúcar invertido, canela 7%, antiaglomerante (E341)), amido modificado, **SORO DE LEITE, LEITE magro em pó**, estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), corante (E160ai), aromatizante),

Cobertura (**OVOS**, água)

Tranças cranberries: **Massa A** 60%,

Creme pasteleira 23% (água, açúcar, amido modificado (E1414), **LEITE em pó, LEITE magro em pó**, estabilizadores (E327, E450iii, E339ii), óleo vegetal (coco, girassol), xarope de glucose, emulsionante (E472a), sal, corante (E160ai), aromatizante), Arandanos 17% (açúcar, arandanos 41%, óleo de girassol),

Cobertura (**OVOS**, água)

Tranças chocolate: **Massa A**,

Creme pasteleiro (água, açúcar, amido modificado, **SORO DE LEITE, LEITE magro em pó**, estabilizadores (E263, E450iii, E339ii), corante (E160ai), aromatizante), Chocolate (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, cacau magro em pó, emulsionante (**E322 (lecitina de SOJA)**), aroma natural baunilha),

Cobertura (**OVOS**, água)

Contém : soja, ovos, produtos lácteos, glúten.

Pode conter : vestígios de frutos de casca rija.

Convem aos veganos : Não

Convem aos vegetarianos : Não

OGM : nada

Ionização : nada



Versão : 16

FICHA TÉCNICA  
**SORTIDOS DE MINI GOURMANDISES**  
pronto-a-cozinhar - congelado

Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	Napolitanas com creme	Caracol de canela	Tranças cranberries	Tranças chocolate
Energia :	1240 kJ / 295 kcal	1060 kJ / 255 kcal	1180 kJ / 285 kcal	1260 kJ / 300 kcal
Lípidos: dos quais : ácidos gordos saturados :	15.3 g 9.6 g	9.7 g 6.1 g	10.5 g 6.6 g	13.9 g 8.5 g
Hidratos de carbono : dos quais : açúcares :	33.4 g 8.0 g	36.8 g 15.1 g	43.2 g 18.4 g	38.5 g 14.2 g
Fibra :	1.2 g	1.0 g	1.9 g	2.0 g
Proteínas :	6.3 g	4.7 g	5.1 g	5.9 g
Sal :	0.84 g	0.70 g	0.71 g	0.74 g

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbica mesofílica total	< 100 000 / g	< 1 000 000 / 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

## ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de ultracongelamento 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 óptimo indicada na embalagem

## MODO DE UTILIZAÇÃO

Descongelação	aproximadamente 15 min em temperatura ambiente
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 12-14 min em 165-170°C
Arremate	

Nota : Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.



Versão : 16

FICHA TÉCNICA  
**SORTIDOS DE MINI GOURMANDISES**  
pronto-a-cozinhar - congelado

### EMBALAGEM

Medidas por caixa (C x L x A)	398 x 298 x 148 mm	Volume da caixa (m <sup>3</sup> )	0.018
Peso líquido da caixa	4.655 kg	Unidades / caixas	35 Napolitanas com creme 35 Tranças cranberries 35 Tranças chocolate 35 Caracol de canela
Peso bruto da caixa	5.044 kg	Caixas / palete	96
Peso bruto da palete	503.021 kg	Caixas / camada	8
Medidas da palete	80 x 120 cm	Camadas / palete	12
Tipo de palete	Europe	Altura	1.926 m

Sacos de napolitanas com creme :

Formato do saco		Unidades / saco	35
Peso líquido do saco	1.400 kg	Sacos / cartão	1

Sacos de tranças cranberries :

Formato do saco		Unidades / saco	35
Peso líquido do saco	1.050 kg	Sacos / cartão	1

Sacos de tranças chocolate :

Formato do saco		Unidades / saco	35
Peso líquido do saco	0.980 kg	Sacos / cartão	1

Sacos de caracol de canela :

Formato do saco		Unidades / saco	35
Peso líquido do saco	1.225 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](mailto:exportsales@le-duff.com)