



FICHE TECHNIQUE
PAIN POCHON 450g - signé Lalos - précuit congelé

Version n°5

Code article : **32993**

Marque : **BRIDOR**

code EAN (carton) : **03419280020924**

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 : 18.0 cm ± 2.0 cm

Hauteur : 8.0 cm ± 1.0 cm



Produit cuit

Poids moyen : environ 430g

Longueur : 17.0 cm

Largeur : 15.0 cm

Hauteur : 8.0 cm

donnés à titre indicatif



Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit pré-cuit)	% RNJ (pour 100g de produit pré-cuit)
Farine de BLE , eau, farine de sarrasin fermentée deshydratée, levain de BLE deshydraté , sel, levure, GLUTEN de blé, farine de BLE malté Contient : gluten. Peut contenir : traces de fruits à coque, traces de sésame. Convient aux végétaliens : Oui Convient aux végétariens : Oui OGM : néant Ionisation : néant	Energie : 1020 kJ / 245 kcal Matières grasses : 0,8 g dont : acides gras saturés : 0,1 g Glucides : 49,8 g dont : sucres : 0,9 g Protéines : 7,4 g Fibres : 2,8 g Sel : 1,37 g	12,2 % 1,2 % 0,7 % 19,1 % 1.0 % 14,9 % 11,1 % 22,9 %

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°5

FICHE TECHNIQUE
PAIN POCHON 450g - signé Lalos - précuit 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	environ 30 min à température ambiante
Préchauffage du four	220 - 230°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 10-12 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.

CONDITIONNEMENT

Format carton externe (L x l x h)	595 x 392 x 306 mm	Volume du carton (m ³)	0.072
Poids net d'un carton	7.200 kg	Pièces / carton	16
Poids brut d'un carton	8.094 kg	Cartons / palette	24
Poids brut d'une palette	213.336 kg	Cartons / couche	4
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	6
Type de palette	Europe	Hauteur totale	1.986 m

Sachets :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	16
Poids net d'un sachet	7.200 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



TECHNICAL SPECIFICATIONS
PAIN "ARC EN CIEL" CITRON 35g "Une recette Lenôte"
Professionnel – pre-baked frozen

Version number : 5

Product code : **32983**

Brand : **BRIDOR**

EAN code (case) : **03419280020825**

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

Frozen product

Length : 6.0 cm ± 1.0 cm

Width : 6.5 cm ± 1.0 cm

Height : 3.5 cm ± 0.5 cm



Baked product

Indicative informations :

Average weight : 33g

Length : 7.0 cm

Width : 6.0 cm

Height : 3.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p>WHEAT flour, water, olive oil, candied lemon peel 3,6% (lemon peel, glucose-fructose syrup, sugar, preservatives (E202, E220), acidity regulator (E330)), salt, thyme 1,1%, yeast, wheat GLUTEN, deactivated yeast, malted WHEAT flour</p> <p>Contains : gluten.</p> <p>May contain : traces of dairy products, traces of nuts, traces of sesame.</p> <p>Suitable for vegans : Yes Suitable for vegetarians : Yes</p> <p>GMO : without Ionization : without</p>	<p>Energy : 1140 kJ / 275 kcal</p> <p>Fat : 5,6 g of which : saturates : 1,0 g</p> <p>Carbohydrate : 47,1g of which : sugars : 2,5 g</p> <p>Protein : 6,7 g</p> <p>Fibre : 3,0 g</p> <p>Salt : 1,24 g</p>	<p>13,6 %</p> <p>8,0 %</p> <p>4,9 %</p> <p>18,1 %</p> <p>2,8 %</p> <p>13,4 %</p> <p>11,8 %</p> <p>20,6 %</p>

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 : 5

TECHNICAL SPECIFICATIONS
**PAIN "ARC EN CIEL" CITRON 35g "Une recette Lenôtre"
Professionnel – 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	approximately 20 à 30 min at room temperature
Preheating oven	220 - 230°C
Baking (in ventilated oven)	approximately 4 min at 160°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	2.100 kg	Pieces / case	60
Gross weight of case	2.452 kg	Cases / pallet	96
Gross weight of pallet	254.421 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	60
Net weight of bag	2.100 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 :
5

TECHNISCHE ANGABEN
PAIN "ARC EN CIEL" CITRON 35g "Une recette Lenôte"
Professionnel – vorgebacken tiefgefroren

Produktcode : **32983**

Schutzmarke : **BRIDOR**

Strichcode (Karton) : **03419280020825**

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Gesundheitserklärung-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 : 6.0 cm ± 1.0 cm

Breite : 6.5 cm ± 1.0 cm

Höhe : 3.5 cm ± 0.5 cm



Gebackenes Produkt

Durchschnittliches Gewicht : 33g

Länge : 7.0 cm

Breite : 6.0 cm

Höhe : 3.5 cm

(zur Information)

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p>WEIZENMEHL, Wasser, Olivenöl, kandierte Zitronenschalenwürfel 3,6% (Zitronenschale, Glukose-Fructose-sirup, Zucker, Konservierungsmittel (E202, E220), Säureregulator (E330)), Thymian 1,1%, Salz, Hefe, WEIZENGLUTEN, deaktivierte Hefe, Mehl aus gemalztem WEIZEN</p> <p>Enthält : Gluten.</p> <p>Kann enthalten : Spuren von Milchprodukte, Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesam.</p> <p>Für Veganer geeignet : Ja Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO Nicht bestrahlt</p>	<p>Energie : 1140 kJ / 275kcal</p> <p>Fett : 5,6 g davon : gesättigte Fettsäuren: 1,0 g</p> <p>Kohlenhydrate : 47,1 g davon : Zucker : 2,5 g</p> <p>Eiweiß : 6,7 g</p> <p>Ballaststoffe : 3,0 g</p> <p>Salz : 1,24 g</p>	<p>13,6 %</p> <p>8,0 %</p> <p>4,9 %</p> <p>18,1 %</p> <p>2,8 %</p> <p>13,4 %</p> <p>11,8 %</p> <p>20,6 %</p>

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 :
5

TECHNISCHE ANGABEN
**PAIN "ARC EN CIEL" CITRON 35g "Une recette Lenôtre"
Professionnel – 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	Ca. 20 à 30 Min bei Raumtemperatur
Ofen vorheizen	220 - 230°C
Backen (mit Umluft)	Ca. 4 Min bei 160°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	2.100 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	2.452 kg	Kartons / Palette	96
Bruttogewicht einer Palette	254.421 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	60
Nettogewicht eines Beutels	2.100 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 5

CARTA TÉCNICA
PAIN "ARC EN CIEL" CITRON 35g "Une recette Lenôtre"
Professionnel – precocido congelado

Código del producto : **32983**

Marca : **BRIDOR**

Código EAN (caja) : **03419280020825**

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 : 6.0 cm ± 1.0 cm

Ancho : 6.5 cm ± 1.0 cm

Altura : 3.5 cm ± 0.5 cm



Producto cocido

Peso medio : 33g

Largura : 7.0 cm

Ancho : 6.0 cm

Altura : 3.5 cm

a título indicativo

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
<p>Harina de TRIGO, agua, aceite de oliva, corteza de limón escarchada 3,6% (corteza de limón, concentrado de glucosa-fructosa, azúcar, conservantes (E202, E220), corrector de acidez (E330)), sal, tomillo 1,1%, levadura, GLUTEN de trigo, levadura desactivada, harina de TRIGO malteado</p> <p>Contiene : gluten.</p> <p>Puede contener : trazas de productos lácteos, trazas de frutos de cáscara, trazas de sésamo.</p> <p>Aconsejado para veganos : Sí Aconsejado para vegetarianos : Sí</p> <p>Sin transgénicos No irradiado</p>	<p>Valor energético : 1140kJ / 275 kcal</p> <p>Grasas : 5,6 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 1,0 g</p> <p>Hidratos de carbono : 47,1 g de las cuales : azúcares : 2,5 g</p> <p>Proteínas : 6,7 g</p> <p>Fibra alimentaria : 3,0 g</p> <p>Sal : 1,24 g</p>	<p>13,6 %</p> <p>8,0 %</p> <p>4,9 %</p> <p>18,1 %</p> <p>2,8 %</p> <p>13,4 %</p> <p>11,8 %</p> <p>20,6 %</p>

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 5

CARTA TÉCNICA
**PAIN "ARC EN CIEL" CITRON 35g "Une recette Lenôtre"
Professionnel – 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	aproximadamente 20 à 30 min a temperatura ambiente
Pre calentamiento del horno	220 - 230°C
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 4 min a 160°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	2.100 kg	Unidades / caja	60
Peso bruto del caja	2.452 kg	Cajas / paleta	96
Peso bruto del paleta	254.421 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	60
Peso neto del bolsa	2.100 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 : 5

FICHA TÉCNICA
**PAIN "ARC EN CIEL" CITRON 35g "Une recette Lenôtre"
 Professionnel – précozido no forno congelado**

Código do produto : **32983**Marca : **BRIDOR**Código EAN (caixa) : **03419280020825**

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

<u>Producto ultracongelado</u>	<u>Producto cozido</u>
Comprimento : 6.0 cm ± 1.0 cm Largura : 6.5 cm ± 1.0 cm Altura : 3.5 cm ± 0.5 cm	Peso medio : 33g Comprimento : 7.0 cm Largura : 6.0 cm Altura : 3.5 cm
	<i>(A título indicativo)</i>

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
Farinha de TRIGO , água, azeite, casca de limão cristalisada 3,6% (limão, xarope de glucose-fructosa, açúcar, conservantes (E202, E220), corrector de acidez (E330)), sal, tomilho 1,1%, levedura, GLÚTEN de trigo , levedura desactivada, farinha de TRIGO malteado Contém : glúten. Podo conter : resíduos de produtos lácteos, resíduos de frutas com casca, resíduos de gergelim. Convem aos veganos: Sim Convem aos vegetarianos : Sim OGM : nada Ionização : nada	Energia : 1140 kJ / 275 Lípidos: 5,6 g dos quais : ácidos gordos saturados : 1,0 g Hidratos de carbono : 47,1 g dos quais : açúcares : 2,5 g Proteínas : 6,7 g Fibra : 3,0 g Sal : 1,24 g	13,6 % 8,0 % 4,9 % 18,1 % 2,8 % 13,4 % 11,8 % 20,6 %

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 : 5

FICHA TÉCNICA
**PAIN "ARC EN CIEL" CITRON 35g "Une recette Lenôtre"
Professionnel – précocido no forno congelado**

ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 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 óptimo indicada na embalagem

MODO DE UTILIZAÇÃO

Descongelação	aproximadamente 20 à 30 min em temperatura ambiente
Pré-aquecimento do forno	220 - 230°C
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 4 min em 160°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	2.100 kg	Unidades / caixas	60
Peso bruto da caixa	2.452 kg	Caixas / palete	96
Peso bruto da palete	254.421 kg	Caixas / camada	8
Medidas da palete	80 x 120 cm	Camadas / palete	12
Tipo de palete	Europe	Altura	1.926 m

Sacos :

Formato do saco		Unidades / saco	60
Peso líquido do saco	2.100 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