



FICHE TECHNIQUE
**B'BREAK CHORIZO 70G CUIT SUR SOLE
CONGELÉ BRIDOR LES GOURMANDS**

Petit Pain Chorizo

Code article **37394**
Code EAN (carton) **03419280045415**
Code EAN (sachet)

Marque **BRIDOR**
N° nomenclature douanière **1905 90 30**
Lieu de fabrication **France**

Des pains gourmands agrémentés d'inclusions, issus du savoir-faire boulanger français.

Basé sur cette spécialité ibérique devenue un incontournable. Chorizo très qualitatif, sans colorants et fumé au bois de hêtre. Du paprika pour une belle couleur appétissante et une note douce et parfumée.

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Longueur : 20.0 cm ± 1.5 cm

Largeur : 4.0 cm ± 1.0 cm

Hauteur : 3.0 cm ± 0.5 cm



Suggestion de présentation

Ingrédients: **farine de BLE**, eau, chorizo 17% (viande de porc* 95%, sirop de glucose, sel, épices et aromates, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium)), huile d'olive, sel, paprika, levure, **GLUTEN de blé, farine de BLE malté**.

*: origine UE

Contient : gluten.

Peut contenir : traces de soja, traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, traces de graines de sésame.

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

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit congelé	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1221 / 291	14.6 %
Matières grasses (g)	11.0	15.7 %
dont acides gras saturés (g)	3.5	17.5 %
Glucides (g)	37	14.2 %
dont sucres (g)	1.1	1.2 %
Fibres alimentaires (g)	2.5	10.0 %
Protéines (g)	9.7	19.4 %
Sel (g)	2.10	35.0 %

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

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



FICHE TECHNIQUE
**B'BREAK CHORIZO 70G CUIT SUR SOLE
CONGELÉ BRIDOR LES GOURMANDS**

Petit Pain Chorizo


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 DECONGELÉ.**

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 45 min à température ambiante
---	---------------------------------------

Pour plus de croustillance, vous pouvez repassez les produits au four en suivant les indications suivantes :

 Préchauffage du four	230°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 2-3 min à 180°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

CONDITIONNEMENT

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	96
Poids net / Poids brut d'une palette	268.800 kg / 331 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	1.93 m	Couches / palette	12

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	398 x 298 x 148 mm	Volume (m3)	0.018
Poids net d'un carton	2.800 kg	Pièces / carton	40
Poids brut d'un carton	3.158 kg	Sachets / carton	1

Sachet

Poids net d'un sachet	2.800 kg	Pièces / sachet	40
-----------------------	----------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	N	(O = oui / N = non)
---	---	---------------------

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vitaine - www.bridordefrance.com

Mail pour la France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

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



TECHNICAL SHEET

FROZEN BAKED CHORIZO B'BREAK 70G
BRIDOR BREAD OF INDULGENCE

Chorizo Roll

Product code	37394	Brand	BRIDOR
EAN code (case)	03419280045415	Customs declaration number	1905 90 30
EAN code (bag)		Manufactured in	France

Breads enhanced with add-ins, a product of French baking expertise.

Based on this Spanish speciality which has become a must-have. Very high-quality chorizo, free of colourants and smoked over beech wood. Paprika, a colourful spice, for a lovely appetising colour and a mild and fragrant note.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Length : 20.0 cm ± 1.5 cm
Width : 4.0 cm ± 1.0 cm
Height : 3.0 cm ± 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, chorizo 17% (pork* 95%, glucose syrup, salt, herbs and spices, antioxidant (sodium ascorbate), preservative (sodium nitrite)), olive oil, salt, paprika, yeast, **wheat GLUTEN**, **malted WHEAT flour**.

*: EU origin

Contains: gluten.

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

GMO: without	Suitable for vegans: N	Kosher certified:	(Y = yes / N = no)
Ionization: without	Suitable for vegetarians: N	Halal certified:	

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1221 / 291	14.6 %
Fat (g)	11.0	15.7 %
of which saturates (g)	3.5	17.5 %
Carbohydrate (g)	37	14.2 %
of which sugars (g)	1.1	1.2 %
Fibre (g)	2.5	10.0 %
Protein (g)	9.7	19.4 %
Salt (g)	2.10	35.0 %

* 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 < 1	NF V08-057-1
Bacillus cereus	100 cfu/g <	000 cfu/g < 5	AES 10/10-07/10
Yeast / mould	500 cfu/g	000 cfu/g	ISO 21527-1





TECHNICAL SHEET
FROZEN BAKED CHORIZO B'BREAK 70G
BRIDOR BREAD OF INDULGENCE
Chorizo Roll


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

SERVING INSTRUCTIONS

 Defrosting	approximately 45 min at room temperature
--	--

For more crispiness:

 Preheating oven	230°C
Baking (in ventilated oven)	approximately 2-3 min at 180°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

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	96
Net weight / Gross weight of pallet	268.800 kg / 331 kg	Cases / layer	8
Total height	1.93 m	Layers/ pallet	12

Case

External dimensions (L x W x H)	398 x 298 x 148 mm	Volume (m3)	0.018
Net weight of case	2.800 kg	Pieces / case	40
Gross weight of case	3.158 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	2.800 kg	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 e-mail: exportsales@groupeleduff.com



البيانات الفنية

خبز كوريزو مجعد مخبوز 70 جرام خبز بريدور للتدليل رول تشوريزو

رمز المنتج رمز
EAN (العلبة) رمز
EAN (الحقيقية)

37394

03419280045415

رقم الإقرار الجمركي للعلامة
التجارية تم تصنيعها في

بريدور
30 90 1905
فرنسا

خبز معزز بالمكونات الإضافية، وهو منتج من خبرة الخبز الفرنسية.
بناءً على هذا التخصص الإسباني الذي أصبح ضروريًا. كوريزو عالي الجودة، خال من الملونات والمواد الحافظة.
مدخن على خشب الزان، الفلفل الحلو، وهو نوع من التوابل الملونة، يمنح لونًا شهيقًا رائعًا ونكهة خفيفة وعطرة.

الخصائص والتكوين

1.5 سم ± 20.0 سم الطول :
1.0 سم ± 4.0 سم العرض :
0.5 سم ± 3.0 سم الارتفاع :



اقترح تقديم

المكونات: دقيق القمح، ماء، كوريزو 17% (لحم الخنزير * 95%، شراب الجلوكوز، الملح، الأعشاب والتوابل، مضادات الأكسدة (أسكوربات الصوديوم)، المواد الحافظة (نترت الصوديوم))، زيت الزيتون، الملح، البابريكا، الخميرة، الجلوتين القمح، دقيق القمح المملح.
*: المنشأ الاتحاد الأوروبي يحتوي على: الجلوتين.

قد يحتوي على: آثار من منتجات الألبان، آثار من المكسرات، آثار من بذور السمسم، آثار من فول الصويا.

بدون تأين: بدون
الكائنات
المعدلة
وراثيًا.

مناسب للنباتيين: مناسب
للنباتيين:

شهادة كوشير:
شهادة حلال:

(N = لا) (Y = نعم)

القيم الغذائية لكل 100 جرام	منتج مجعد	RI* %
الطاقة (كيلوجول) / (كيلو كالوري)	291 / 1221	14.6%
الدهون (جرام)	11.0	15.7%
منها مشبعة (جم)	3.5	17.5%
الكربوهيدرات (جم)	37	14.2%
منها السكريات (جم)	1.1	1.2%
الألياف (جم)	2.5	10.0%
البروتين (جم)	9.7	19.4%
الملح (جم)	2.10	35.0%

* المدخول المرجعي للبالغين المتوسطين (8400 كيلو جول / 2000 كيلو كالوري)

الخصائص الميكروبيولوجية	الأهداف	التسامحات	طرق التحليل المعملية
العدد الإجمالي للبكتيريا الهوائية المحبة للحرارة المتوسطة الإشريكية القولونية السالمونيلا المكورات العنقودية الذهبية العصيات الشمعية الخميرة / العفن	> 5000 وحدة تشكيل مستعمرة/جم > 10 وحدات تشكيل مستعمرة/جم لا يوجد في > 25 جم > 100 وحدة تشكيل مستعمرة/جم > 100 وحدة تشكيل مستعمرة/جم > 500 وحدة تشكيل مستعمرة/ جم	> 50000 وحدة تشكيل مستعمرة/جم > 100 وحدة تشكيل مستعمرة/جم لا يوجد في > 25 جم > 1000 وحدة تشكيل مستعمرة/جم > 1000 وحدة تشكيل مستعمرة/جم > 5000 وحدة تشكيل مستعمرة/ جم	ISO 48332 16649-2 AES 10/4-05/04 NF V08-057-1 AES 10/10-07/10 ISO 21527-1



البيانات الفنية



خبز كوريزو مجمد مخبوز 70 جرام خبز بريدور للتدليل

دول تشوريزو

التخزين ومدة الصلاحية

تاريخ الحد الأدنى للصلاحية: 365 يومًا (12 شهرًا) من التاريخ الموضح على العبوة. يُخزن عند درجة حرارة 18- درجة مئوية أو أقل قبل الاستخدام. لا تقم بإعادة تجميده بعد إذابته. شروط التخزين: * * * في الفريزر عند درجة حرارة 18- درجة مئوية: حتى تاريخ الحد الأدنى من المتانة الموضح على العبوة 24 ساعة في التلاجة 3 أيام في حجرة التجميد بالتلاجة

تعليمات التقديم

 إزالة الجليد	حوالي 45 دقيقة في درجة حرارة الغرفة
لمزيد من القرمشة:	
 تسخين الفرن مسبقًا	230 درجة مئوية
الخبز (في فرن جيد التهوية)	حوالي 2-3 دقائق عند 180 درجة

ملحوظة: كل فرن له خصائصه الخاصة. نقتصر مسؤولية تسجيل جميع المعلمات للحصول على أفضل النتائج عند الخبز باستخدام معدّاتك. يمكنك العثور على جميع نصائح الطهاة على www.bridordefrance.tv

التغليف

منصة نقالة

نوع البليت / الأبعاد	بيورو / 80 × 120 سم	صناديق /	96
الوزن الصافي / الوزن الإجمالي للمنصة	268.800 كجم / 331	منصات نقالة	8
الارتفاع الإجمالي	1.93 متر	صناديق / طبقة	12

طبقات / منصات

الأبعاد الخارجية (الطول × العرض × الارتفاع)	148 × 298 × 398 مم	الحجم (ل3م)	0.018
الوزن الصافي للعبة	2.800 كجم / 3.158	قطع / علبة	1 40
الوزن الإجمالي للعبة	كجم	أكياس / علبة	

شنطة

الوزن الصافي للحقيبة	2.800 كجم	قطع / كيس	40
----------------------	-----------	-----------	----

المكونات الإضافية في اللعبة	ن	(نعم = N / لا)
-----------------------------	---	----------------

لأي معلومات / الاتصال

العنوان: خدمة العملاء - www.bridordefrance.com - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - البريد الإلكتروني: exportsales@groupeleduff.com

Les Sens des Pains
Paris - Djeddah