



Version n° 4

FICHE TECHNIQUE

PAIN CHOCOLAT 35 g LUNCH LENOTRE BEURRE STANDARD PACCode article : **32973**Marque : **BRIDOR**code EAN (carton) : **03419280020733**

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 COMPOSITIONProduit surgeléProduit cuit

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
farine de BLE, BEURRE fin 19.8%, eau, chocolat 14.3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, levure, LAIT entier en poudre , sel, GLUTEN de blé , enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), OEUFS Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers. Peut contenir : traces de fruits à coque. Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui OGM : néant Ionisation : néant	Energie : 1615 kJ / 385 kcal Matières grasses : 20.7 g dont : acides gras saturés : 13.3 g Glucides : 42.6 g dont : sucres : 14.3 g Fibres alimentaires : 2.8 g Protéines : 7.10 g Sel :	19.3 % 29.5 % 66.6 % 16.4 % 15.9 % 11.3 % 13.3 % 14.7 %

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



Version n° 4

FICHE TECHNIQUE
**PAIN CHOCOLAT 35 g LUNCH LENOTRE BEURRE
STANDARD PAC**

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 :

* 12h 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

Mise sur plaque (600 x 400)	24 unités par plaque
Décongélation	environ 30 min à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 12 min à 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.

CONDITIONNEMENT

Format carton externe (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume du carton (m3)	0.029
Poids net d'un carton	7.350 kg	Pièces / carton	210
Poids brut d'un carton	7.805 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	527.544 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	8
Type de palette	EURO	Hauteur totale	2.102 m

Sachets :

Format sachet consommateur (L x l)		Pièces / sachet	70
Poids net d'un sachet consommateur	2.450 kg	Sachets / carton	3

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



Version number : 4



TECHNICAL SPECIFICATIONS

**Frozen Ready to Bake Fine Butter
Mini Pain au chocolat 35g**

Product code: 32973

Brand: BRIDOR

EAN code (box): 03419280020733

EAN code (bag):

EAN code (unit):

Health approval number: 35-327-02

Customs tariff number: 1905 90 90

Made in France

Customer product code:

Customer EAN (box):

Customer EAN (bag):

Customer EAN (unit):

Manufacturer code: FAB 538 SG

For organic products, Ecocert license number:

CHARACTERISTICS AND COMPOSITIONFrozen productBaked product

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
WHEAT flour, BUTTER 19.8%, water, chocolate 14.3% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (SOYA lecithin), natural vanilla flavour), sugar, yeast, whole MILK powder , salt, wheat GLUTEN , enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (ascorbic acid), EGGS Contains : dairy products, eggs, soya, gluten. May contain : traces of nuts. Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes GMO : without Ionization : without	Energy : 1615 kJ / 385 kcal Fat : 20.7 g of which : saturates : 13.3 g Carbohydrate : 42.6 g of which : sugars : 14.3 g Fibre : 2.8 g Protein : 6.7 g Salt : 0.88 g	19.3 % 29.5 % 66.6 % 16.4 % 15.9 % 11.3 % 13.3 % 14.7 %

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



Version number : 4

TECHNICAL SPECIFICATIONS
**Frozen Ready to Bake Fine Butter
Mini Pain au chocolat 35g**

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 :

12h 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

Tray arrangement (600 x 400)	24 items on a tray
Defrosting	approximately 30 min at room temperature
Baking (in ventilated oven)	approximately 12 min at 170°C
Finishing	

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)	388 x 298 x 244 mm	Case volume (m3)	0.029
Net weight of case	7.350 kg	Pieces / case	210
Gross weight of case	7.805 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	527.544 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	8
Pallet type	Europe	Total height	2.102 m

Bags :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	70
Net weight of bag	2.450 kg	Bags / case	3

CONTACT

For any information / Contact :

Address : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France Courriel : exportsales@le-duff.com



4 رقم الإصدار:

المواصفات الفنية ميني بان أو شوكولاتة بالزبدة الناعمة مجمدة وجاهزة للخبز 35 جرام

رمز المادة: 32973
العلامة التجارية: BRIDOR
رمز EAN (صندوق): 03419280020733
رمز EAN (كيس):
رمز EAN (بالوحدة):
رقم التصريح الصحي: 02-327-35
رقم التعريفية الجمركية: 90 90 1905
صنع في فرنسا

رمز مادة العميل:
العميل (صندوق) EAN رمز
العميل (كيس) EAN رمز
العميل (بالوحدة) EAN رمز
رمز الصانع: FAB 538 SG
Ecocert: بالنسبة للمنتجات العضوية، رقم رخصة

الخصائص والتكوين

منتج مجمد



منتج مخبوز



مكونات	القيم الغذائية (لكل 100 جرام من المنتج المجمد)	النسبة المئوية للاستهلاك اليومي للكافيين (100 جرام)
دقيق القمح، زبدة 19.8%، ماء، شوكولاتة 14.3% (السكر، كتلة الكاكاو، زبدة الكاكاو، المستحلب (فول الصويا الليسيثين، نكهة الفانيليا الطبيعية، السكر، الخميرة، مسحوق الحليب الكامل، الملح، الجلوتين القمح، الإنزيمات (الأميلاز، الهيميسيلولاز)، عامل معالجة الدقيق (حمض الأسكوربيك)، البيض يحتوي على: منتجات الألبان، البيض، فول الصويا، الجلوتين. قد يحتوي على: آثار من المكسرات. مناسب للنباتيين: لا مناسب للنباتيين: نعم الكائنات المعدلة وراثيًا: بدون تأين: بدون	الطاقة: 1615 كيلوجول / 385 كيلو كالوري 20.7 جرام سمين : الدهون المشبعة: 13.3 ومنها : جرام الكربوهيدرات: 42.6 جرام منها: 14.3 جرام السكريات : 2.8 جرام الألياف : 6.7 جرام البروتين : 0.88 جرام الملح :	19.3% 29.5% 66.6% 16.4% 15.9% 11.3% 13.3% 14.7%

الخصائص الميكروبيولوجية	الأهداف > 100000 / غرام	التسامحات	طرق التحليل معامل
مجموع البكتيريا الهوائية المحبة للحرارة المتوسطة الإشريكية القولونية السالمونيلا المكورات العنقودية الذهبية	> 10 / جرام لا يوجد في 25 جرام > 100 / جرام	> 1 000 000 / جم 100 / جم لا يوجد في 25 جم > 1 000 / جم	ISO 4833 + NF V 08-100 NF EN ISO 16649-2 AES 10/4-05/04 NF V 08-057-1



4 رقم الإصدار:

المواصفات الفنية ميني بان أو شوغولاتة بالزبدة الناعمة مجمدة وجاهزة للخبز 35 جرام

التخزين ومدة الصلاحية

يُفضّل قبل: 9 أشهر (270 يومًا) من تاريخ التجميد المدوّن على العبوة. يُخزّن عند درجة حرارة -18 درجة مئوية أو أقل قبل الاستخدام. لا تعيد تجميده بعد إذابته. التخزين للاستخدام المنزلي: 12 ساعة في الثلاجة

*** ** في الفريزر عند درجة حرارة -18 درجة مئوية: حتى تاريخ انتهاء الصلاحية المسجل على العبوة. 3 أيام في حجرة التجميد بالثلاجة

تعليمات الخبز

ترتيب الصينية (400 × 600) إذابة	24 عنصرًا على صينية لمدة 30 دقيقة تقريبًا في
الجليد الخبز (في فرن جيد	درجة حرارة الغرفة و12 دقيقة تقريبًا عند 170
التهوية) التشطيب	درجة مئوية

ملحوظة: كل فرن له خصائصه الخاصة. نقترح عليك تسجيل جميع المعلمات للحصول على أفضل النتائج عند الخبز باستخدام معدّاتك.

التغليف

أبعاد العلبة (الطول × العرض × الارتفاع) الوزن الصافي للصدوق	388 × 298 × 244 مم	حجم العلبة (م3)	0.029
الوزن الإجمالي للصدوق	7.350 كجم	قطع / صدوق	210
الوزن الإجمالي للمنصة	7.805 كجم	صناديق / منصة نقالة	64
أبعاد المنصة نوع المنصة	120 × 80 سم أوروبا	صناديق / طبقة	8
		طبقات / منصة نقالة	8
		الارتفاع الكلي	2.102 م

الحقائ

أبعاد الحقيبة (L × L) :		قطع / حقيبة أ	70
الوزن الصافي للحقيبة	2.450 كجم	كياس / علبة	3

اتصال

للحصول على أي معلومات / جهة الاتصال: العنوان: خدمة المستهلك - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France - الإلكتروني: exportsales@le-duff.com