



TECHNICAL SHEET

**PLAIN DIAMOND ROLL 55g - frozen stone
oven part-baked - BRIDOR**
Diamond Roll

Product code **33000**
EAN code (case) **03419280020931**
EAN code (bag)

Brand **BRIDOR**
Customs declaration number **1905 90 30**
Manufactured in **France**

"The Essential Breads" Collection: a line of breads that everyone loves to meet your everyday needs.

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product: Length: 13.5 cm ± 2.0 cm
Width: 6.5 cm ± 1.0 cm
Height: 4.0 cm ± 0.5 cm

Baked product: Average weight: 51g (indicative information)
Length: 13.0 cm ± 2.0 cm
Width: 6.0 cm ± 1.0 cm
Height: 4.0 cm ± 0.5 cm



Serving suggestion

Ingredients: **WHEAT flour**, water, salt, yeast, **wheat GLUTEN**, dehydrated **WHEAT** sourdough, **WHEAT germ**, malted **WHEAT flour**.

Contains: gluten.

May contain: traces of nuts, traces of sesame.

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

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1046 / 247	12.4 %	1126 / 266	13.3 %
Fat (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
of which saturates (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Carbohydrate (g)	50	19.2 %	54	20.8 %
of which sugars (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibre (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Protein (g)	8.1	16.2 %	8.7	17.4 %
Salt (g)	1.50	25.0 %	1.60	26.7 %

* 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

PLAIN DIAMOND ROLL 55g - frozen stone oven part-baked - BRIDOR

Diamond Roll

STORAGE AND SHELF LIFE



Date of minimum durability date: 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 7-9 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	36
Net weight / Gross weight of pallet	198.000 kg / 249 kg	Cases / layer	4
Total height	2.09 m	Layers/ pallet	9

Case

External dimensions (L x W x H)	595 x 392 x 216 mm	Volume (m ³)	0.051
Net weight of case	5.500 kg	Pieces / case	100
Gross weight of case	6.150 kg	Bags / case	1

Bag

Net weight of bag	5.500 kg	Pieces / bag	100
-------------------	----------	--------------	-----

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



FICHA TÉCNICA

PANECILLO ROMBO TRADICIONAL 55g - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR

Panecillo Rombo

Código del producto	33000	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	03419280020931	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 30
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Colección "Los Esenciales": Una gama de panes con sabores consensuados para satisfacer las necesidades del día a día.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado:

Largura:	13.5 cm ± 2.0 cm
Largo:	6.5 cm ± 1.0 cm
Altura:	4.0 cm ± 0.5 cm

Producto cocido:

Peso medio:	51g (a título indicativo)
Largura:	13.0 cm ± 2.0 cm
Largo:	6.0 cm ± 1.0 cm
Altura:	4.0 cm ± 0.5 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: harina de TRIGO, agua, sal, levadura, **GLUTEN** de trigo, levadura de TRIGO deshidratada, germen de TRIGO, harina de TRIGO malteado.

Contiene: gluten.

Puede contener: trazas de frutos de cáscara, trazas de sésamo.

Sin transgénicos	Aconsejado para veganos: S	Certificado Kosher: N	(S = sí / N = no)
No irradiado	Aconsejado para vegetarianos: S	Certificado Halal: S	

Valores nutricionales por 100g	producto congelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1046 / 247	12.4 %	1126 / 266	13.3 %
Grasas (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
de las cuales saturadas (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	50	19.2 %	54	20.8 %
de los cuales azúcares (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibra alimentaria (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Proteínas (g)	8.1	16.2 %	8.7	17.4 %
Sal (g)	1.50	25.0 %	1.60	26.7 %

* 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

PANECILLO ROMBO TRADICIONAL 55g - precocido en horno de solera congelado - BRIDOR Panecillo Rombo

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 de 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 7-9 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	36
Peso neto / Peso bruto del palet	198.000 kg / 249 kg	Cajas / estrato	4
Altura total	2.09 m	Estratos / palet	9

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	595 x 392 x 216 mm	Volumen (m ³)	0.051
Peso neto del caja	5.500 kg	Unidades / caja	100
Peso bruto del caja	6.150 kg	Bolsas / caja	1

Bolsa

Peso neto de la bolsa	5.500 kg	Unidades / bolsa	100
-----------------------	----------	------------------	-----

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

PÃOZINHO LOSANGO NATURAL 55g - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR

Paozinho Losango

Código do produto	33000	Marca	BRIDOR
Código EAN (caixa)	03419280020931	Número de nomenclatura aduaneira	1905 90 30
Código EAN (saco)		Local de produção	França

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto congelado: Comprimento: 13.5 cm ± 2.0 cm
Largura: 6.5 cm ± 1.0 cm
Altura: 4.0 cm ± 0.5 cm

Produto cozido: Peso médio: 51g (a título indicativo)
Comprimento: 13.0 cm ± 2.0 cm
Largura: 6.0 cm ± 1.0 cm
Altura: 4.0 cm ± 0.5 cm



Sugestão de apresentação

Ingredientes: farinha de TRIGO, água, sal, levedura, **GLÚTEN** de trigo, fermento de TRIGO desidratado, sementes de TRIGO, farinha de TRIGO malteado.

Contém: glúten.

Pode conter: vestígios de frutos de casca rija, vestígios de sésamo.

OGM: nada Convem aos veganos: S Certificado Kosher: N (S = sim / N = no)
Ionização: nada Convem aos vegetarianos: S Certificado Halal: S

Valores nutricionais por 100g	produto congelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1046 / 247	12.4 %	1126 / 266	13.3 %
Lípidos (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
dos quais saturados (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Hidratos de carbono (g)	50	19.2 %	54	20.8 %
dos quais açúcares (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibra (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Proteínas (g)	8.1	16.2 %	8.7	17.4 %
Sal (g)	1.50	25.0 %	1.60	26.7 %

* Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 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

PÃOZINHO LOSANGO NATURAL 55g - pré-cozido em forno de soleira congelado - BRIDOR

Paozinho Losango

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 utili zação. **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 7-9 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

Palete

Tipo de palete / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / palete	36
Peso líquido / Peso bruto da palete	198.000 kg / 249 kg	Caixas / camada	4
Altura	2.09 m	Camadas / palete	9

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	595 x 392 x 216 mm	Volume (m ³)	0.051
Peso líquido da caixa	5.500 kg	Unidades / caixas	100
Peso bruto da caixa	6.150 kg	Sacos / cartão	1

Saco

Peso líquido do saco	5.500 kg	Unidades / saco	100
----------------------	----------	-----------------	-----

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



SCHEMA TECNICA

**BOCCONCINO DI PANE ROMBOIDALE
BIANCO 55g - precotto in forno a platea
congelato - BRIDOR**
Bocconcino di Pane Romboidale

Codice prodotto	33000	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	03419280020931	Codice doganale	1905 90 30
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Collezione "Gli Essenziali": una gamma di pani dal sapore genuino per soddisfare le esigenze quotidiane.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto congelato: Lunghezza: 13.5 cm ± 2.0 cm
Larghezza: 6.5 cm ± 1.0 cm
Altezza: 4.0 cm ± 0.5 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 51g (a titolo indicativo)
Lunghezza: 13.0 cm ± 2.0 cm
Larghezza: 6.0 cm ± 1.0 cm
Altezza: 4.0 cm ± 0.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito naturale, GLUTINE di frumento, pasta acida essiccata di FRUMENTO, germi di GRANO, farina di GRANO maltato, farina di FRUMENTO maltato.

Contiene: glutine.

Può contenere: tracce di frutta a guscio, tracce di sesamo.

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

Valori nutrizionali per 100g	prodotto congelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1046 / 247	12.4 %	1126 / 266	13.3 %
Grassi (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Carboidrati (g)	50	19.2 %	54	20.8 %
di cui zuccheri (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Fibre (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Proteine (g)	8.1	16.2 %	8.7	17.4 %
Sale (g)	1.50	25.0 %	1.60	26.7 %

* 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

BOCCONCINO DI PANE ROMBOIDALE BIANCO 55g - precotto in forno a platea congelato - BRIDOR

Bocconcino di Pane Romboidale



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' utiliz zo. **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

	Scongelamento	circa 0-10 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	230°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 7-9 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	36
Peso netto / Peso lordo della pedana	198.000 kg / 249 kg	Cartoni / strato	4
Altezza totale	2.09 m	Strati / pedana	9

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	595 x 392 x 216 mm	Volume (m ³)	0.051
Peso netto del cartone	5.500 kg	Unità / cartone	100
Peso lordo del cartone	6.150 kg	Sacchetti / cartone	1

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	5.500 kg	Unità / sacchetto	100
--------------------------	----------	-------------------	-----

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

NATUREL RUITVORMING BROODJE 55g - in een steenoven voorgebakken bevroren - BRIDOR Ruitvormig Broodje

Productcode	33000	Merk	BRIDOR
EAN code (karton)	03419280020931	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 30
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	Frankrijk

Collectie "Les Essentiels": Brood waar iedereen van houdt, elke dag weer.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Bevroren product:	Lengte:	13.5 cm ± 2.0 cm
	Breedte:	6.5 cm ± 1.0 cm
	Hoogte:	4.0 cm ± 0.5 cm

Gebakken product:	Gemiddeld gewicht:	51g (als indicatie)
	Lengte:	13.0 cm ± 2.0 cm
	Breedte:	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hoogte:	4.0 cm ± 0.5 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, zout, gist, **TARWEGLUTEN**, **gedehydrerde TARWEDESEM**, **TARWEKIEM**, **meel van gemoute TARWE**.

Bevat: gluten.

Kan bevatten: sporen van noten, sporen van sesam.

Zonder ggo's	Geschikt voor veganisten: J	Kosher gecertificeerd: N	(J = ja / N = neen)
Geen doorstraling	Geschikt voor vegetariërs: J	Halal gecertificeerd: J	

Voedingswaarden per 100g	bevroren product	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1046 / 247	12.4 %	1126 / 266	13.3 %
Vetten (g)	0.9	1.3 %	0.9	1.3 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Koolhydraten (g)	50	19.2 %	54	20.8 %
waarvan suikers (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Vezels (g)	3.1	12.4 %	3.3	13.2 %
Eiwitten (g)	8.1	16.2 %	8.7	17.4 %
Zout (g)	1.50	25.0 %	1.60	26.7 %

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

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaalaantal aërobe mesofiele bacteriën	< 5 000 kve/g	< 50 000 kve/g	ISO 4832
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

NATUREL RUITVORMING BROODJE 55g - in een steenoven voorgebakken bevroren - BRIDOR Ruitvormig Broodje

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 minima le houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

	Ontdooien	ongeveer 0-10 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	230°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 7-9 min op 190-200°C, met gesloten deur

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	36
Nettogewicht / Brutogewicht van een laadbord	198.000 kg / 249 kg	Kartons / laag	4
Totale hoogte	2.09 m	Lagen / laadbord	9

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	595 x 392 x 216 mm	Volume (m ³)	0.051
Nettogewicht van een karton	5.500 kg	Stuks / karton	100
Brutogewicht van een karton	6.150 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	5.500 kg	Stuks / zakje	100
----------------------------	----------	---------------	-----

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