Version n° 15

FICHE TECHNIQUE

PANIER POMME TATIN 40g - prêt à cuire surgelé

Code article : **31106**
Marque : **BRIDOR**
code EAN (carton) : **03419280008342**
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

Produit surgelé



Longueur : 5.5 cm ± 1.0 cm
Largeur : 6.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 32g
Longueur : 6.5 cm
Largeur : 7.0 cm
Hauteur : 2.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)		% RNJ (pour 100g de produit cru)
Pâte 57,5% (**farine de BLE**, **BEURRE fin** 23%, eau, levure, sucre, **OEUFS**, sel, **GLUTEN de blé**, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300)),	Energie :	1 105 kJ / 265 kcal	13,2 %
Fourrage pomme tatin 42,5% (cubes de pommes 44%, purée de pommes concentrée 34%, sirop de glucose-fructose, sucre, caramel 4%, **matière grasse LAITIERE anhydre**, arôme, colorant (E150b)),	Matières grasses :	12,7 g	18,1 %
	dont : acides gras saturés :	8,1 g	40,4 %
Dorure (**OEUFS**, eau)	Glucides :	32,7 g	12,6 %
	dont : sucres :	13,8 g	15,3 %
Contient : gluten, oeufs, produits laitiers. Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque.	Fibres :	1,7 g	6,8 %
	Protéines :	4,8 g	9,7 %
Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui	Sel :	0,58 g	9,7 %
OGM : néant Ionisation : néant			

BRIDOR **Version n° 15**	FICHE TECHNIQUE **PANIER POMME TATIN 40g - prêt à cuire surgelé**

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 DECONGELE.
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

Mise sur plaque (600 x 400)	30 unités par plaque
Décongélation	environ 20 min à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 14 min à 175°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)	398 x 298 x 148 mm	Volume du carton (m^3)	0.018
Poids net d'un carton	4.000 kg	Pièces / carton	100
Poids brut d'un carton	4.376 kg	Cartons / palette	96
Poids brut d'une palette	447.899 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 :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	50
Poids net d'un sachet	2.000 kg	Sachets / carton	2

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 : 15	**TECHNICAL SPECIFICATIONS** **POMME TATIN LATTICE 40g - ready to bake frozen**

Product code : **31106**
Brand : **BRIDOR**
EAN code (case) : **03419280008342**
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

Frozen product



Length : 5.5 cm ± 1.0 cm
Width : 6.5 cm ± 1.0 cm
Height : 2.5 cm ± 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :
Average weight : 32g
Length : 6.5 cm
Width : 7.0 cm
Height : 2.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
Dough (57,5%) (**WHEAT flour**, **BUTTER** 23%, water, yeast, sugar, **EGGS**, salt, **wheat GLUTEN**, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (E300)), Apple filling tatin 42,5% (apples dice 44%, apple compote concentrated 34%, glucose-fructose syrup, sugar, caramel 4%, **anhydrous MILKFAT**, aromatic caramel , colour (E150b)), EGG wash (**EGGS**, water) Contains : dairy products, eggs, gluten. May contain : traces of nuts, traces of soya. Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes GMO : without Ionization : without	Energy : 1 105 kJ / 265 kcal Fat : 12,7 g of which : saturates : 8,1 g Carbohydrate : 32,7 g of which : sugars : 13,8 g Fibre : 1,7 g Protein : 4,8 g Salt : 0,58 g	13,2 % 18,1 % 40,4 % 12,6 % 15,3 % 6,8 % 9,7 % 9,7 %

Version number : 15	TECHNICAL SPECIFICATIONS **POMME TATIN LATTICE 40g - ready to bake frozen**

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℃ 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℃ : until the best befor e date recorded on the packaging.

INSTRUCTIONS FOR BAKING

Tray arrangement (600 x 400)	30 items on a tray
Defrosting	approximately 20 min at room temperature
Baking (in ventilated oven)	approximately 14 min at 175℃
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)	398 x 298 x 148 mm	Case volume (m^3)	0.018
Net weight of case	4.000 kg	Pieces / case	100
Gross weight of case	4.376 kg	Cases / pallet	96
Gross weight of pallet	447.899 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	50
Net weight of bag	2.000 kg	Bags / case	2

CONTACT

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

Versionsnummer : 15	TECHNISCHE ANGABEN **APFEL ZUCKERCOULEUR KORB 40g - Backfertig TK**

Produktkode : **31106**
Schutzmarke : **BRIDOR**
Strichkode (Karton) : **03419280008342**
Strichkode (Packung) :
Strichkode (Einheit) :
Geshundheitserklärung-Nummer : **35-327-02**
Zollnomenklatur-Nummer : **1905 90 90**
In Frankreich hergestellt.

Produktkode des Kunden:
Kunden Strichkode (Karton) :
Strichkode (Packung) :
Strichkode (Einheit) :
Hersteller-Code : **FAB 538 SG**
Für Bio-Produkte, Ecocert-Lizenznummer :

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt



Länge : 5.5 cm ± 1.0 cm
Breite : 6.5 cm ± 1.0 cm
Höhe : 2.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt



Zur Information :
Durchschnittliches Gewicht : 32g
Länge : 6.5 cm
Breite : 7.0 cm
Höhe : 2.5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)		% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
Teig 57,5% (**WEIZENMEHL**, **BUTTER** 23%, Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300)), Füllung Apfel 42,5% (Apfelwürfel 44%, konzentriert Apfelpüree 34%, Glukose-Fructose-sirup, Zucker, Karamell 4%, **wasserfreies MILCHFETT**, Aroma, Farbstoff (E150b)), EIERSTREICHE (**EIER**, Wasser) Enthält : Eier, Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten. Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja Ohne GVO Nicht bestrahlt	Energie :	1 105 kJ / 265 kcal	13,2 %
	Fett :	12,7 g	18,1 %
	davon : gesättigte Fettsaüren:	8,1 g	40,4 %
	Kohlenhydrate :	32,7 g	12,6 %
	davon : Zucker :	13,8 g	15,3 %
	Ballaststoffe :	1,7 g	6,8 %
	Eiweiß :	4,8 g	9,7 %
	Salz :	0,58 g	9,7 %

Versionsnummer : 15	TECHNISCHE ANGABEN **APFEL ZUCKERCOULEUR KORB 40g - Backfertig TK**

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
Staphylocccus 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 ℃ vor Verwendun g.
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℃ : bis zum Datum auf der Verpackung

BACKEMPFEHLUNG

Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	30 Stücke pro Backblech
Auftauen	Ca. 20 Min bei Raumtemperatur
Backen (mit Umluft)	Ca. 14 Min bei 175℃
Endbearbeitung	

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	4.000 kg	Stück / Karton	100
Bruttogewicht eines Kartons	4.376 kg	Kartons / Palette	96
Bruttogewicht einer Palette	447.899 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	50
Nettogewicht eines Beutels	2.000 kg	Beutel / Karton	2

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :
Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France
e-mail : exportsales@le-duff.com

Versión 15

CARTA TÉCNICA

PANIER POMME TATIN 40g prefermentado y ultracongelado

Código del producto : **31106**
Marca : **BRIDOR**
Código EAN (caja) : **03419280008342**
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

Producto congelado



Largura : 5.5 cm ± 1.0 cm
Ancho : 6.5 cm ± 1.0 cm
Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :
Peso medio : 32g
Largura : 6.5 cm
Ancho : 7.0 cm
Altura : 2.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
Pasta 57,5% (**harina de TRIGO**, **MANTEQUILLA** 23%, agua, levadura, azúcar, **HUEVOS**, sal, **GLUTEN de trigo**, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (E300)) Relleno manzana caramelo 42,5% (cubos de manzana 44%, puré concentrado de manzana 34%, concentrado de glucosa-fructosa, azúcar, caramelo 4%, **materia grasa LÁCTEA anhidra**, aroma, colorante (E150b)), Dorado (**HUEVOS**, agua) Contiene : huevos, productos lácteos, gluten. Puede contener : trazas de soja, trazas de frutos de cáscara. Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí Sin transgenicos No irradiado	Energía : 1 105 kJ / 265 kcal Grasas : 12,7 g de las cuales : ácidos grasos saturados : 8,1 g Hidratos de carbono : 32,7 g de las cuales : azúcares : 13,8 g Fibra alimentaria : 1,7 g Proteínas : 4,8 g Sal : 0,58 g	13,2 % 18,1 % 40,4 % 12,6 % 15,3 % 6,8 % 9,7 % 9,7 %

Versión 15	CARTA TÉCNICA **PANIER POMME TATIN 40g** **prefermentado y ultracongelado**

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila 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 en 25g	ausente en 25g	AES 10/4-05/04
Staphyloccus 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℃ *** antes la utili zación.
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℃ : hasta la fecha de c aducidad indicada en el ambalaje

MODO DE EMPLEO

La puesta en las placas (600 x 400)	30 unidades por placa
Descongelación	aproximadamente 20 min a temperatura ambiente
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 14 min a 175℃
Último toque	

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

ACONDITIONAMIENTO

Tamano del caja (Largura x Ancho x Altura)	398 x 298 x 148 mm	Volumen del caja (m^3)	0.018
Peso neto del caja	4.000 kg	Unidades / caja	100
Peso bruto del caja	4.376 kg	Cajas / paleta	96
Peso bruto del paleta	447.899 kg	Cajas / estrato	8
Tamano del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	12
Tipo de paleta	Europe	Altura total	1.926 m

Bolsas :

Tamano del bolsa		Unidades / bolsa	50
Peso neto del bolsa	2.000 kg	Bolsas / caja	2

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :
Dirección Postal : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France
e-mail : exportsales@le-duff.com

Versão : 15

FICHA TÉCNICA

PANIER MACA CARAMELIZA 40g
pronto-a-cozinhar - congelado

Código do produto : **31106**
Marca : **BRIDOR**
Código EAN (caixa) : **03419280008342**
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

Produto ultracongelado



Comprimento : 5.5 cm ± 1.0 cm
Largura : 6.5 cm ± 1.0 cm
Altura : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 32g
Comprimento : 6.5 cm
Largura : 7.0 cm
Altura : 2.5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
Massa 57,5% (**farinha de TRIGO**, **MANTEIGA** 23%, água, levedura, açúcar, **OVOS**, sal, **GLUTEM de trigo**, enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (E300)),		
Recheio de maçã 42,5% (cubos de maçã 44%, puré concentrado de maçãs 34%, xarope de glucose-fructosa, açúcar, caramelo 4%, **matéria gorda LÁCTEA anidra**, aroma, corante (E150b)),	Energia : 1 105 kJ / 265 kcal	13,2 %
Cobertura (**OVOS**, água)	Lípidos: 12,7 g	18,1 %
	dos quais : ácidos gordos saturados : 8,1 g	40,4 %
Contém : ovos, produtos lácteos, glúten. Pode conter : vestígios de soja, vestígios de frutos de casca rija.	Hidratos de carbono : 32,7 g	12,6 %
	dos quais : açúcares : 13,8 g	15,3 %
Convem aos veganos: Não Convem aos vegetarianos : Sim	Fibra : 1,7 g	6,8 %
	Proteínas : 4,8 g	9,7 %
OGM : nada Ionização : nada	Sal : 0,58 g	9,7 %

BRIDOR **Versão : 15**	FICHA TÉCNICA **PANIER MACA CARAMELIZA 40g** **pronto-a-cozinhar - congelado**

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
Staphyloccus 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 ultracongelação indicada na embalagem.
Conservar no congelador em -18℃ *** antes da utiliza ção.
NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.
Conservação para uso doméstico :

* 24h no frigorífico
** 3 dias no compartimiento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
*** no congelador em -18℃ : até à data limite de uso óptimo indicada na embalagem

MODO DE UTILIZAÇÃO

Colocação na chapa (600 x 400)	30 unidades por chapa
Descongelação	aproximadamente 20 min em temperatura ambiente
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 14 min em 175℃
Arremate	

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	4.000 kg	Unidades / caixas	100
Peso bruto da caixa	4.376 kg	Caixas / palete	96
Peso bruto da palete	447.899 kg	Cajxas / 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	50
Peso líquido do saco	2.000 kg	Sacos / cartão	2

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :
Endereço : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France
e-mail : exportsales@le-duff.com