



SCHEDA TECNICA

## PAVÉ NORDICO 330G PRECOTTO IN FORNO CONGELATO BRIDOR GLI EVASION

|                        |                      |                        |                   |
|------------------------|----------------------|------------------------|-------------------|
| Codice prodotto        | <b>38226</b>         | Marca                  | <b>BRIDOR</b>     |
| Codice EAN (cartone)   | <b>3419280053847</b> | Codice doganale        | <b>1905 90 30</b> |
| Codice EAN (sacchetto) |                      | Luogo di fabbricazione | <b>Francia</b>    |

*Quando le tecniche di panificazione francesi si ispirano alle tendenze locali e dal mondo per offrirvi dei prodotti dalle ricette originali e saporite.*

### CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

|                                                                 |            |                      |
|-----------------------------------------------------------------|------------|----------------------|
| <b>Prodotto Surgelato :</b>                                     | Lunghezza  | 20.0 cm $\pm$ 2.5 cm |
|                                                                 | Larghezza  | 9.0 cm $\pm$ 1.5 cm  |
|                                                                 | Altezza    | 6.5 cm $\pm$ 1.0 cm  |
| <b>Prodotto Cotto :</b><br><small>(a titolo indicativo)</small> | Peso medio | 320g                 |
|                                                                 | Lunghezza  | 21.0 cm $\pm$ 2.5 cm |
|                                                                 | Larghezza  | 9.5 cm $\pm$ 1.5 cm  |
|                                                                 | Altezza    | 5.5 cm $\pm$ 0.5 cm  |



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO**, acqua, farina di **SEGALE** 9%, lievito madre 4% (farina di **FRUMENTO**, acqua, glutine di **GRANO**, farina di **FRUMENTO** maltato), semi di papavero 3,4%, semi di **SESAMO** 3,4%, semi di girasole 3%, semi di lino giallo 2,5%, semi di miglio 2,1%, lievito, semi di lino scuro 1,2%, farina d'**ORZO** maltato, lievito madre di **FRUMENTO** devitalizzato e essiccato, sale, glutine di **GRANO**, farina di grano saraceno fermentato e essiccato (farina di grano saraceno, lievito madre (farina di **FRUMENTO**, acqua)), lievito madre di **FRUMENTO** devitalizzato e essiccato (farina di **FRUMENTO**, lievito madre (farina di **FRUMENTO**, acqua)), lievito disattivato, farina di **FRUMENTO** maltato, agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

Per gli allergeni, compresi i cereali contenenti glutine, vedere gli ingredienti in lettere maiuscole.

Può contenere tracce di: latte, frutta a guscio, uova.

*Gli enzimi e l'acido ascorbico sono coadiuvanti tecnologici e non possono essere dichiarati nei prodotti cotti, secondo il regolamento (UE) N. 1169/2011.*

|              |                          |   |                    |   |                   |
|--------------|--------------------------|---|--------------------|---|-------------------|
| Senza OGM    | Adatto per i vegani      | S | Certificato Kosher | N | S = sim<br>N = no |
| No irradiato | Adatto per i vegetariani | S | Certificato Halal  | N |                   |



| Valori nutrizionali per 100g   | Prodotto surgelato |                | Prodotto cotto |                 |                    |
|--------------------------------|--------------------|----------------|----------------|-----------------|--------------------|
|                                | Per 100g           | Per porzione** | Per 100g       | Per porzione*** | % CR* per porzione |
| Energia (kJ)                   | 1.171              | 351            | 1.207          | 351             | 4,3 %              |
| Energia (kcal)                 | 279                | 84             | 287            | 84              | 4,3 %              |
| Grassi (g)                     | 7,7                | 2,3            | 7,9            | 2,3             | 3,4 %              |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 1                  | 0              | 1              | 0               | 0,0 %              |
| di cui acidi grassi trans (g)  | 0                  | 0              | 0              | 0               |                    |
| Carboidrati (g)                | 39                 | 12             | 40             | 12              | 4,6 %              |
| Zuccheri (g)                   | 1,3                | 0              | 1,3            | 0               | 0,0 %              |
| Zuccheri aggiunti (g)          | 0                  | 0              | 0              | 0               |                    |
| Fibre (g)                      | 7,2                | 2,1            | 7,4            | 2,1             | 8,8 %              |
| Proteine (g)                   | 10                 | 3,1            | 11             | 3,1             | 6,3 %              |
| Sale (g)                       | 0,85               | 0,26           | 0,88           | 0,26            | 4,4 %              |
| Sodio (g)                      | 0,34               | 0,10           | 0,35           | 0,10            | 4,4 %              |

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Peso di una porzione di prodotto congelato: 30,0g - \*\*\*Peso di una porzione di prodotto cotto: 29,1g

| Caratteristiche microbiologiche | Valori obiettivo      | Tolleranze            | Metodi di laboratorio |
|---------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Carica aerobica mesofila totale | < 10.000 ufc/g        | < 100 000 ufc/g       | ISO 4833-2            |
| Escherichia coli                | < 10 ufc/g            | < 100 ufc/g           | ISO 16649-2           |
| Salmonella                      | non rilevabile in 25g | non rilevabile in 25g | BKR 23/07-10/11       |
| Staphylococcus aureus           | < 100 ufc/g           | < 1 000 ufc/g         | ISO 6888-2            |
| Bacillus cereus                 | < 100 ufc/g           | < 1 000 ufc/g         | AES 10/10-07/10       |
| Lieviti / muffe                 | < 500 ufc/g           | < 5 000 ufc/g         | ISO 21527-2           |

## STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Data di durata minima: 450 giorni (15 mesi) dalla data di congelamento indicata sul pacco.

Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utilizzo. 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

Consigli per la conservazione dopo la cottura:

A temperatura ambiente : 48 ore per motivi organolettici e per 48 ore per motivi di sicurezza alimentare.

## PREPARAZIONE E COTTURA

|                                                                                    |                                     |                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------|
|   | Scongelo                            | circa 0-10 min a temperatura ambiente        |
|                                                                                    | Preriscaldamento del forno          | 230°C                                        |
|   | Cottura (forno ventilato)           | circa 11-13 min a 190-200°C, tiraggio chiuso |
|  | Raffreddare e riposare sulla teglia | 15 min a temperatura ambiente                |

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.bridor.com](http://www.bridor.com)**

## CONFEZIONAMENTO

### Pallet

|                                      |                         |                  |    |
|--------------------------------------|-------------------------|------------------|----|
| Tipo di pallet / Dimensioni          | EURO NIMP15 / 80x120 cm | Cartoni / pallet | 32 |
| Peso netto / Peso lordo della pallet | 274,560 / 323,96 kg     | Cartoni / strato | 4  |
| Altezza totale                       | 2070 mm                 | Strati / pallet  | 8  |
| Materiale Pallet                     | FOR50                   |                  |    |

### Cartone

|                                |                |                     |          |
|--------------------------------|----------------|---------------------|----------|
| Dimensioni esterne (L x l x a) | 590x390x240 mm | Volume (m3)         | 0,055 m³ |
| Peso netto del cartone         | 8,58 kg        | Unità / cartone     | 26       |
| Peso lordo del cartone         | 9,244 kg       | Sacchetti / cartone | 1        |
| Materiale Cartone              | PAP20          | Materiale Etichetta | PAP22    |

### Sacchetto

|                                    |                                                 |                   |    |
|------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|----|
| Peso netto del sacchetto           | 8,58 kg                                         | Unità / sacchetto | 26 |
| Materiale Sacchetto                | HDPE2 (i sacchi Fournil de Pierre sono esclusi) |                   |    |
| Elementi complementari nel cartone | N                                               | S = sim<br>N = no |    |
| Materiale elementi complementari   |                                                 |                   |    |

## PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridor.com](http://www.bridor.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)