SCHEDA TECNICA

FAGOTTINO AL CIOCCOLATO SELECTBLEND 80G MATERIA GRASSA COMPOSITA PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR BAKER SOLUTION RSPO SG BVC-RSPO-FR087025

Codice prodotto	**35509**	Marca	**BRIDOR**
Codice EAN (cartone)	**3419280032200**	Codice doganale	**1901 20 00**
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	**Francia**
Codice EAN (unità)	**3419280120624**		

Semplici viennoiserie dalla consistenza leggera e croccante, realizzate con margarina o grassi composti.

Il fagottino al cioccolato SelectBlend è prodotto con grasso composto (GC). Questa miscela esclusiva, che associa il 90% di margarina al 10% di burro*, è stata ideata per proporre delle viennoiserie di buona qualità e dal gusto equilibrato.

* Rispetto al grasso.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	10.0 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	6.0 cm ± 1.5 cm
	Altezza	3.0 cm ± 1.0 cm
Prodotto Cotto : *(a titolo indicativo)*	Peso medio	71g
	Lunghezza	12.0 cm ± 1.5 cm
	Larghezza	8.5 cm ± 1.5 cm
	Altezza	5.0 cm ± 1.0 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", mélange 23% (grasso di palma, acqua, grasso di cocco, burro concentrato (**LATTE**), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aroma naturale, coloranti (beta-carotene derivato da origine naturale), correttore di acidità (acido citrico)), acqua, cioccolato 8,6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (lecitina di **SOIA**), aroma naturale di vaniglia), lievito, zucchero, **UOVA**, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi).
UOVA da allevamento a terra.

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

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

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	N	Certificato Kosher	N	*S = sì* *N = no*	CLEAN LABEL BRIDOR
No irradiato	Adatto per i vegetariani	S	Certificato Halal	S		

Valori nutrizionali per 100g	Prodotto surgelato		Prodotto cotto		
	Per 100g	Per porzione**	Per 100g	Per porzione***	% CR* per porzione
Energia (kJ)	1586	1269	1783	1426	16,8 %
Energia (kcal)	380	304	427	341	16,9 %
Grassi (g)	21	17	24	19	26,7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	11	9,2	13	10	50,9 %
di cui acidi grassi trans (g)	0,5	0,4	0,5	0,4	
Carboidrati (g)	39	31	44	35	13,3 %
Zuccheri (g)	9,7	7,8	11	8,8	9,6 %
Zuccheri aggiunti (g)	4,04	3,23	4,54	3,63	
Fibre (g)	2,7	2,2	3,1	2,5	9,8 %
Proteine (g)	7,3	5,9	8,2	6,6	13,0 %
Sale (g)	0,90	0,72	1,0	0,81	13,3 %
Sodio (g)	0,36	0,29	0,40	0,32	13,3 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - **Peso di una porzione di prodotto congelato: 80,0g - ***Peso di una porzione di prodotto cotto: 71,2g

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
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
Listeria monocytogenes	non rilevabile in 25g	non rilevabile in 25g	AES 10/03-09/00
Muffe	< 1000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Data di durata minima: 365 giorni (12 mesi) dalla data di surgelazione indicata sulla confezione.

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 : 24 ore per motivi organolettici e per 48 ore per motivi di sicurezza alimentare.

PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 16-18 min a 165-170°C, tiraggio aperto
	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

CONFEZIONAMENTO

Pallet

Tipo di pallet / Dimensioni	EURO NIMP15 / 120x80 cm	Cartoni / pallet	64
Peso netto / Peso lordo della pallet	358,400 / 411,331 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2070 mm	Strati / pallet	8
Materiale Pallet	FOR50		

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Peso netto del cartone	5,6 kg	Unità / cartone	70
Peso lordo del cartone	5,987 kg	Sacchetti / cartone	2
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,8 kg	Unità / sacchetto	35
Materiale Sacchetto		HDPE2 (i sacchi Fournil de Pierre sono esclusi)	

Elementi complementari nel cartone	N	*S = sì* *N = no*
Materiale elementi complementari		

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com
e-mail: exportsales@groupeleduff.com