SCHEDA TECNICA

MIX MINI GOLOSITA RSPO SG BVC-RSPO-FR087025 MÉLANGE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR

Codice prodotto	**42867**	Marca	**BRIDOR**
Codice EAN (cartone)	**3419280103832**	Codice doganale	**1901 20 00**
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	**Francia**
Codice prodotto del cliente	**SV0104-P02-1-v1**		

Specialità viennesi formato mignon ultragolose, disponibili in forme e sapori assortiti.

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

35 Mini Treccia ai Mirtilli Rossi 30g
35 Mini Treccia al Cioccolato 28g
35 Mini Girella alla Cannella 35g
35 Mini Extravagant alla Crema 40g

Ingredienti: **Extravagant alla Crema:** farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", crema pasticcera 24,7% (acqua, zucchero, amido modificato, **UOVA**, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, stabilizzanti (lattato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), olio vegetale non idrogenato (cocco), sciroppo di glucosio, estratto di curcuma, emulsionante (esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), sale, aroma naturale (**LATTE**), estratto di carota), acqua, oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, cocco), zucchero, **UOVA**, lievito, burro concentrato (**LATTE**), sale, glutine di **GRANO**, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi), aroma naturale, correttore di acidità (acido citrico), coloranti (caroteni).
Girella alla Cannella: crema cannella (acqua, zucchero, **UOVA**, amido modificato, siero di **LATTE** in polvere, sciroppo di zucchero invertito, **LATTE** scremato in polvere, cannella 0,31%, stabilizzanti (acetato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), aroma naturale, estratto di carota, estratto di curcuma, estratto di paprica, antiagglomerante (fosfato tricalcico)), farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", mélange (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, zucchero, **UOVA**, lievito, doratura (**UOVA**, acqua), sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi).
Treccia ai Mirtilli Rossi: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", crema pasticcera (acqua, zucchero, amido modificato, **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, stabilizzanti (lattato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), olio vegetale non idrogenato (cocco), sciroppo di glucosio, estratto di curcuma, emulsionante (esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), sale, aroma naturale (**LATTE**), estratto di carota), mirtilli rossi (mirtilli rossi 9,5%, zucchero di canna, olio di girasole), mélange (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, lievito, zucchero, **UOVA**, sale, glutine di **GRANO**, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, alfa-amilasi, emicellulasi).
Treccia al Cioccolato: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", crema pasticcera (acqua, zucchero, amido modificato, siero di **LATTE** in polvere, stabilizzanti (acetato di calcio, difosfato tetrasodico, fosfato disodico), **LATTE** scremato in polvere, estratto di carota, estratto di curcuma, estratto di paprica, aroma naturale), mélange (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, pepite di cioccolato 10,6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, 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 = sim*
No irradiato	Adatto per i vegetariani	S	Certificato Halal	N	*N = no*

Valori nutrizionali per 100g	Mix Surgelato	Mix Cotto	% CR* per porzione** di mix cotto
Energia (kJ)	1.221	1.459	5,6 %
Energia (kcal)	291	348	5,6 %
Grassi (g)	12	15	6,8 %
di cui acidi grassi saturi (g)	6,7	8	12,9 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0,0 %
Carboidrati (g)	39	46	5,7 %
Zuccheri (g)	14	17	6,0 %
Zuccheri aggiunti (g)	10,4	12,4	
Fibre (g)	2,0	2,4	3,0 %
Proteine (g)	5,7	6,8	4,4 %
Sale (g)	0,8	0,96	5,2 %
Sodio (g)	0,32	0,38	5,2 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)- **Peso di una porzione di prodotto cotto: 27,8g

Valori nutrizionali per 100g di prodotto surgelato	Mini Extravagant alla Crema 40g	Mini Girella alla Cannella 35g	Mini Treccia ai Mirtilli Rossi 30g	Mini Treccia al Cioccolato 28g
Energia (kJ)	1.255	1.114	1.247	1.287
Energia (kcal)	300	265	297	307
Grassi (g)	14	10	11	14
di cui acidi grassi saturi (g)	7,5	5,5	5,9	7,9
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0
Carboidrati (g)	36	38	43	38
Zuccheri (g)	8,4	15	19	14
Fibre (g)	1,8	1,4	2,4	2,5
Proteine (g)	6,4	5,1	5,2	5,9
Sale (g)	1,0	0,76	0,66	0,73
Sodio (g)	0,40	0,30	0,26	0,29

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	< 1.000 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)	20 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilado)	circa 13-15 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 / 80x120 cm	Cartoni / pallet	96
Peso netto / Peso lordo della pallet	446,880 / 511,172 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	1950 mm	Strati / pallet	12
Materiale Pallet	FOR50		

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x150 mm	Volume (m3)	0,017 m³
Peso netto del cartone	4,655 kg	Unità / cartone	140
Peso lordo del cartone	5,029 kg	Sacchetti / cartone	4
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Mini Treccia ai Mirtilli Rossi 30g	Peso netto del sacchetto	1,050 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	35
Mini Treccia al Cioccolato 28g	Peso netto del sacchetto	0,980 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	35
Mini Girella alla Cannella 35g	Peso netto del sacchetto	1,225 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	35
Mini Extravagant alla Crema 40g	Peso netto del sacchetto	1,400 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	35

Elementi complementari nel cartone	N	*S = sim* *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