



Version n° 11

FICHE TECHNIQUE
**PAIN AUX RAISIN LUNCH 30g "une recette Lenôtre"
prêt à cuire surgelé**

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) | 24 unités par plaque |
| Décongélation | environ 30 min à température ambiante |
| Cuisson (en four ventilé) | environ 12 min à 170°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) | 388 x 298 x 244 mm | Volume du carton (m³) | 0.029 |
| Poids net d'un carton | 6.900 kg | Pièces / carton | 230 |
| Poids brut d'un carton | 7.379 kg | Cartons / palette | 64 |
| Poids brut d'une palette | 500.105 kg | Cartons / couche | 8 |
| Dimensions de la palette | 80 x 120 cm | Couches / palette | 8 |
| Type de palette | EURO | Hauteur totale | 2.10 m |

Sachets :

| | | | |
|-----------------------|----------|------------------|----|
| Format sachet (L x l) | | Pièces / sachet | 46 |
| Poids net d'un sachet | 1.380 kg | Sachets / carton | 5 |

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 n° 11

FICHE TECHNIQUE
PAIN AUX RAISIN LUNCH 30g "une recette Lenôtre"
prêt à cuire surgelé

Code article : **31290**

Marque : **BRIDOR**

code EAN (carton) : **03419280009110**

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) :

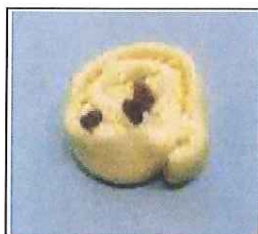
code EAN client (à l'unité) :

code fabricant : **FAB 538 SG**

Pour les produits bio, n° de licence Ecocert :

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé



Longueur : 5.5 cm \pm 1.0 cm

Largeur : 4.5 cm \pm 1.0 cm

Hauteur : 2.0 cm \pm 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 25g

Longueur : 7.5 cm

Largeur : 6.0 cm

Hauteur : 2.5 cm

| Ingrédients | Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit surgelé) | % RNJ (pour 100g de produit surgelé) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| farine de BLE , eau, BEURRE Charentes Poitou AOP 18%, raisins secs 13%, sucre, OEUFs , LAIT écrémé en poudre , levure, amidon modifié, poudre de LAIT riche en matières grasses , sel, colorants (riboflavine, E160ai (bêta-carotène)), arômes, GLUTEN de blé , stabilisants (diphosphate tétrasodique, sulfate de calcium), émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), gélifiant (alginate de sodium), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (hémicellulases, amylases) Contient : gluten, oeufs, produits laitiers. Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque. Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui OGM : néant Ionisation : néant | Energie : 1340 kJ / 320 kcal Matières grasses : 15.9 g dont : acides gras saturés : 10.4 g Glucides : 38.4 g dont : sucres : 17.3 g Fibres alimentaires : 1.8 g Protéines : 5.8 g Sel : 0.61 g | 16.0 % 22.7 % 52.0 % 14.8 % 19.2 % 7.2 % 11.7 % 10.2 % |

| 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 |



Version n° 10

FICHE TECHNIQUE
PAIN AU CHOCOLAT 35g au beurre Charentes Poitou AOP
"Une Recette Lenôtre" - prêt à cuire surgelé

Code article : **31776**

Marque : **BRIDOR**

code EAN (carton) : **03419280012516**

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

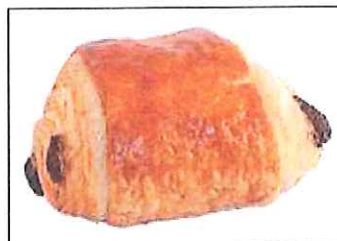


Longueur : 6.0 cm \pm 0.5 cm

Largeur : 5.0 cm \pm 0.5 cm

Hauteur : 2.5 cm \pm 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 30g

Longueur : 7.5 cm

Largeur : 6.5 cm

Hauteur : 4.5 cm

| Ingrédients | Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru) | % RNJ (pour 100g de produit cru) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 19.8%, eau, chocolat 14.3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, levure, LAIT entier en poudre , sel, GLUTEN de blé , enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), OEUFS | Energie : 1615 kJ / 385 kcal | 19.3 % |
| | Matières grasses : 20.7 g | 29.5 % |
| | dont : acides gras saturés : 13.6 g | 68.2 % |
| | Glucides : 42.5 g | 16.4 % |
| | dont : sucres : 14.2 g | 15.8 % |
| | Fibres alimentaires : 2.8 g | 11.3 % |
| | Protéines : 6.7 g | 13.3 % |
| | Sel : 0.88 g | 14.6 % |
| Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers. | | |
| Peut contenir : traces de fruits à coque. | | |
| Convient aux végétaliens : Non | | |
| Convient aux végétariens : Oui | | |
| OGM : néant | | |
| Ionisation : néant | | |

| 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 |



Version n° 10

FICHE TECHNIQUE

PAIN AU CHOCOLAT 35g au beurre Charentes Poitou AOP "Une Recette Lenôtre" - prêt à cuire surgelé

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) | 24 unités par plaque |
| Décongélation | environ 30 min à température ambiante |
| Cuisson (en four ventilé) | environ 12 min à 170°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) | 388 x 298 x 244 mm | Volume du carton (m³) | 0.029 |
| Poids net d'un carton | 7.350 kg | Pièces / carton | 210 |
| Poids brut d'un carton | 7.805 kg | Cartons / palette | 64 |
| Poids brut d'une palette | 527.553 kg | Cartons / couche | 8 |
| Dimensions de la palette | 80 x 120 cm | Couches / palette | 8 |
| Type de palette | EURO | Hauteur totale | 2.10 m |

Sachets :

| | | | |
|------------------------------------|----------|------------------|----|
| Format sachet consommateur (L x l) | | Pièces / sachet | 70 |
| Poids net d'un sachet consommateur | 2.450 kg | Sachets / carton | 3 |

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 n° 10

FICHE TECHNIQUE
**CROISSANT 30g au beurre Charentes Poitou AOP "Une
Recette Lenôtre" - prêt à cuire surgelé**

Code article : **31778**

Marque : **BRIDOR**

code EAN (carton) : **03419280012523**

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) :

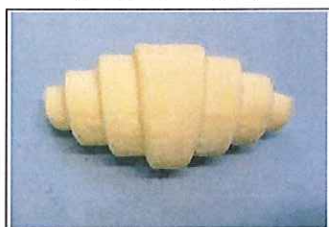
code EAN client (à l'unité) :

code fabricant : **FAB 538 SG**

Pour les produits bio, n° de licence Ecocert :

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé



Longueur : 9.0 cm \pm 1.0 cm

Largeur : 4.5 cm \pm 1.0 cm

Hauteur : 3.0 cm \pm 0.5 cm

Produit cuit



A titre indicatif :

Poids moyen : 25g

Longueur : 13.0 cm

Largeur : 6.0 cm

Hauteur : 5.0 cm

| Ingrédients | Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru) | % RNJ (pour 100g de produit cru) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 23%, eau, sucre, levure, LAIT entier en poudre, sel, GLUTEN de blé, enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), OEUFs | Energie : 1540 kJ / 370 kcal | 18.4 % |
| | Matières grasses : 20.0 g | 28.5 % |
| | dont : acides gras saturés : 13.3 g | 66.7 % |
| | Glucides : 39.0 g | 15.0 % |
| | dont : sucres : 7.6 g | 8.5 % |
| | Fibres alimentaires : 2.1 g | 8.3 % |
| | Protéines : 6.8 g | 13.7 % |
| | Sel : 1.02 g | 17.0 % |
| Contient : gluten, oeufs, produits laitiers. | | |
| Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque. | | |
| Convient aux végétaliens : Non | | |
| Convient aux végétariens : Oui | | |
| OGM : néant | | |
| Ionisation : néant | | |

| 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 |



Version n° 10

FICHE TECHNIQUE

CROISSANT 30g au beurre Charentes Poitou AOP "Une Recette Lenôtre" - prêt à cuire surgelé

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 :

* 12h 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) | 24 unités par plaque |
| Décongélation | environ 30 min à température ambiante |
| Cuisson (en four ventilé) | environ 12 min à 170°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) | 388 x 298 x 244 mm | Volume du carton (m³) | 0.029 |
| Poids net d'un carton | 5.850 kg | Pièces / carton | 195 |
| Poids brut d'un carton | 6.305 kg | Cartons / palette | 64 |
| Poids brut d'une palette | 431.369 kg | Cartons / couche | 8 |
| Dimensions de la palette | 80 x 120 cm | Couches / palette | 8 |
| Type de palette | EURO | Hauteur totale | 2.10 m |

Sachets :

| | | | |
|------------------------------------|----------|------------------|----|
| Format sachet consommateur (L x l) | | Pièces / sachet | 65 |
| Poids net d'un sachet consommateur | 1.950 kg | Sachets / carton | 3 |

CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine

Courriel de France métropolitaine : commercialfrance@groupeleduff.com

Courriel de l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com