



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 RECONGELEZ 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

PRÉCONISATION 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 (m ³)	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 :

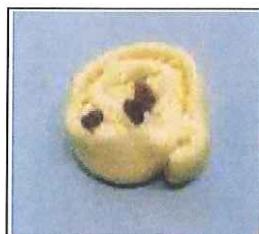
code EAN client (carton) :

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 ± 1.0 cm

Largeur : 4.5 cm ± 1.0 cm

Hauteur : 2.0 cm ± 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)
<p>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 (béta-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)</p> <p>Contient : gluten, oeufs, produits laitiers. Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque.</p> <p>Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui</p> <p>OGM : néant Ionisation : néant</p>	<p>Energie : 1340 kJ / 320 kcal</p> <p>Matières grasses : 15.9 g dont : acides gras saturés : 10.4 g</p> <p>Glucides : 38.4 g dont : sucres : 17.3 g</p> <p>Fibres alimentaires : 1.8 g</p> <p>Protéines : 5.8 g</p> <p>Sel : 0.61 g</p>	<p>16.0 %</p> <p>22.7 %</p> <p>52.0 %</p> <p>14.8 %</p> <p>19.2 %</p> <p>7.2 %</p> <p>11.7 %</p> <p>10.2 %</p>

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
<p>Flore totale aérobio mésophile</p> <p>Escherichia coli</p> <p>Salmonelles</p> <p>Staphylocoque doré</p>	<p>< 100 000 / g</p> <p>< 10 / g</p> <p>absence dans 25g</p> <p>< 100/g</p>	<p>< 1 000 000 / g</p> <p>< 100 / g</p> <p>absence dans 25g</p> <p>< 1 000 / g</p>	<p>ISO 4833 + NF V 08-100</p> <p>NF EN ISO 16649-2</p> <p>AES 10/4-05/04</p> <p>NF V 08-057-1</p>



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) :

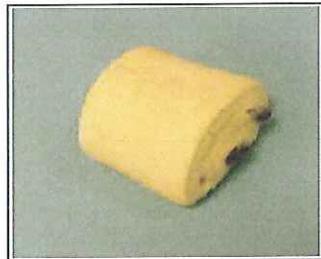
code EAN client (sachet) :

code EAN client (à l'unité) :

code fabricant : FAB 538 SG

Pour les produits bio, n°de licence Ecocert :

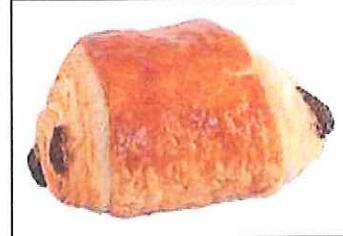
CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé

Longueur : 6.0 cm ± 0.5 cm

Largeur : 5.0 cm ± 0.5 cm

Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm

Produit cuit

A titre indicatif :

Poids moyen : 30g

Longueur : 7.5 cm

Largeur : 6.5 cm

Hauteur : 4.5 cm

Ingédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
<p>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</p> <p>Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers.</p> <p>Peut contenir : traces de fruits à coque.</p> <p>Convient aux végétaliens : Non</p> <p>Convient aux végétariens : Oui</p> <p>OGM : néant</p> <p>Ionisation : néant</p>	<p>Energie : 1615 kJ / 385 kcal</p> <p>Matières grasses : 20.7 g</p> <p>dont :</p> <p> acides gras saturés : 13.6 g</p> <p>Glucides : 42.5 g</p> <p>dont :</p> <p> sucres : 14.2 g</p> <p>Fibres alimentaires : 2.8 g</p> <p>Protéines : 6.7 g</p> <p>Sel : 0.88 g</p>	<p>19.3 %</p> <p>29.5 %</p> <p>68.2 %</p> <p>16.4 %</p> <p>15.8 %</p> <p>11.3 %</p> <p>13.3 %</p> <p>14.6 %</p>

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 RECONGELEZ 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 (m ³)	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.comCourriel 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) :

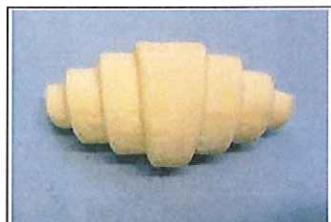
code EAN client (à l'unité) :

code fabricant : **FAB 538 SG**

Pour les produits bio, n°de licence Ecocert :

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé



Longueur : 9.0 cm ± 1.0 cm

Largeur : 4.5 cm ± 1.0 cm

Hauteur : 3.0 cm ± 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 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 : 1540 kJ / 370 kcal Matières grasses : 20.0 g dont : acides gras saturés : 13.3 g Glucides : 39.0 g dont : sucres : 7.6 g Fibres alimentaires : 2.1 g Protéines : 6.8 g Sel : 1.02 g	18.4 % 28.5 % 66.7 % 15.0 % 8.5 % 8.3 % 13.7 % 17.0 %

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobio mésophile Escherichia coli Salmonelles Staphylocoque doré	< 100 000 / g < 10 / g absence dans 25g < 100/g	< 1 000 000 / g < 100 / g absence dans 25g < 1 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100 NF EN ISO 16649-2 AES 10/4-05/04 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 (m ³)	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.comCourriel de l'international et DOM-TOM : exportsales@groupeleduff.com