



FICHA TÉCNICA

PLACA DE HOJALDRE 2KG MANTEQUILLA CHARENTES-POITOU (DOP) LISTO PARA COCER Y CONGELADO BRIDOR LES CRÉATIVES

Código del producto	30081	Marca	BRIDOR
Código EAN (caja)	3419280007024	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 80
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

Deje volar su imaginación con estos productos para personalizar según sus deseos.

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto	Largura	38.5 cm ± 0.5 cm
Ultracongelado :	Largo	28.5 cm ± 0.5 cm
	Altura	1.4 cm ± 0.1 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes: harina de **TRIGO**, mantequilla Charentes-Poitou DOP (**LECHE**) 35%, agua, sal, gluten de **TRIGO**.

Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, véase los ingredientes en mayúsculas.

Puede contener trazas de: semillas de sésamo, soja, frutos de cáscara, huevos.

Las enzimas son auxiliares tecnológicos y pueden no declararse en productos cocinados.

Sin transgénicos	Aconsejado para veganos	N	Certificado Kosher	N	S = sí N = no
No irradiado	Aconsejado para vegetarianos	S	Certificado Halal	S	



Valores nutricionales por 100g	Producto ultracongelado		Producto cocido		
	Por 100g	Por porción**	Por 100g	Por porción***	% IR* por porción
Valor energético (kJ)	1.743	34.854	1.743	34.854	414,9 %
Valor energético (kcal)	419	8.376	419	8.376	418,8 %
Grasas (g)	29	582	29	582	831,1 %
de las cuales saturadas (g)	20	391	20	391	1956,7 %
de los ácidos grasos trans (g)	0,632	12,6	0,632	12,6	
Hidratos de carbono (g)	33	651	33	651	250,4 %
Azúcares (g)	1	19	1	19	21,6 %
Fibra alimentaria (g)	1,9	38	1,9	38	150,7 %
Proteínas (g)	5,5	111	5,5	111	221,5 %
Sal (g)	0,89	17,8	0,89	17,8	296,3 %
Sodio (g)	0,36	7,10	0,36	7,10	296,3 %

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - **Peso de una porción de producto congelado: 2000,0g - ***Peso de una porción de producto cocido: 2000,0g

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100.000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	ausencia en 25g	ausencia en 25g	BRD 07/11-12/05
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/03-09/00
Mohos	< 1.000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 365 días (12 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el paquete.

Conservar en el congelador a -18°C *** antes la utilización. NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Condiciones de conservación:

24h en el refrigerador

3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador
en el congelador a -18°C : hasta la fecha de duración mínima indicada en el embalaje

Consejos de conservación tras el horneado:

A temperatura ambiente durante 24 horas por motivos organolépticos; 48 horas por motivos de seguridad alimentaria.

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cajas / palet	80
Peso neto / Peso bruto del palet	960,000 / 1032,932 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	1650 mm	Estratos / palet	10

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	390x290x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m³
Peso neto del caja	12 kg	Unidades / caja	6
Peso bruto del caja	12,56 kg	Bolsas / caja	6

Bolsa

Peso neto de la bolsa	2 kg	Unidades / bolsa	1
Elementos adicionales en la caja	N	S = sí N = no	

PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

Dirección Postal: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com