



 SCHEDA TECNICA

BUN'N'ROLL 85G BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO CON STAMPI BRIDOR SNACK

Pasta prelievitata sfoglia a forma di bun

Codice prodotto	36967	Marca	BRIDOR
Codice EAN (cartone)	3419280042797	Codice doganale	1901 20 00
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

Deliziosi snack salati con farciture abbondanti e disponibili in vari gusti per rispondere alle esigenze del mercato degli snack, oggi in piena espansione.

Realizzato con una deliziosa pasta per croissant, questo bun di pasta sfoglia a forma di spirale è un supporto incredibile per realizzare dei mega hamburger e dei dessert sorprendenti, tra cui il trendy New York Roll!

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto Surgelato :	Lunghezza	9.5 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	8.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	3.0 cm ± 0.5 cm
Prodotto Cotto : <small>(a titolo indicativo)</small>	Peso medio	75g
	Lunghezza	10.0 cm ± 1.0 cm
	Larghezza	9.5 cm ± 1.0 cm
	Altezza	4.5 cm ± 1.5 cm



Suggerimento di presentazione

Ingredienti: farina di **FRUMENTO** tipo "0-1", acqua, burro fine (**LATTE**) 20%, zucchero, lievito, sale, **UOVA**, glutine di **GRANO**, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di colza), lievito disattivato, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico, emicellulasi, alfa-amilasi).
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, soia, 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 N = no
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)	1.450	1.232	1.648	1.232	16,4 %
Energia (kcal)	346	294	394	294	16,5 %
Grassi (g)	17	14	19	14	23,1 %
di cui acidi grassi saturi (g)	11	9,4	13	9,4	52,6 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0	0	
Carboidrati (g)	40	34	46	34	14,8 %
Zuccheri (g)	7,1	6,1	8,1	6,1	7,6 %
Zuccheri aggiunti (g)	5,97	5,07	6,78	5,07	
Fibre (g)	2,3	1,9	2,6	1,9	8,7 %
Proteine (g)	7,2	6,1	8,1	6,1	13,6 %
Sale (g)	1,2	0,99	1,3	0,99	18,5 %
Sodio (g)	0,47	0,40	0,53	0,40	18,5 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - **Peso di una porzione di prodotto congelato: 85,0g - ***Peso di una porzione di prodotto cotto: 74,8g

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 griglia (600 x 400)	12 unità per griglia. Collocare i prodotti in stampi in carta.
	Scongelamento	circa 45-60 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 16-18 min a 165-170°C, tiraggio chiuso
	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	CHEP UK / 100x120 cm	Cartoni / pallet	70
Peso netto / Peso lordo della pallet	297,500 / 363,752 kg	Cartoni / strato	10
Altezza totale	1527 mm	Strati / pallet	7
Materiale Pallet	FOR50		

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	398x288x195 mm	Volume (m3)	0,022 m ³
Peso netto del cartone	4,25 kg	Unità / cartone	50
Peso lordo del cartone	4,721 kg	Sacchetti / cartone	2
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	2,125 kg	Unità / sacchetto	25
Materiale Sacchetto	HDPE2 (i sacchi Fournil de Pierre sono esclusi)		
Elementi complementari nel cartone		S	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