



SCHEDA TECNICA

# MIX MINI GIRELLA SALATO BURRO FINE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BRIDOR LES SNACKS SALÉS

Codice prodotto	<b>38928</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Codice EAN (cartone)	<b>3419280060814</b>	Codice doganale	<b>1905 90 80</b>
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	<b>Francia</b>

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

*Delle farciture MOLTO RICCHE e GOLOSE che piacciono a tutti. Una BELLA SFOGLIA DORATA, che li rende molto invitanti*

## CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

- 75 Mini Girella al Pesto 30g**
- 75 Girella alla Pizza 35g**
- 75 Girella al Formaggio 35g**



Suggerimento di presentazione

**Ingredienti: Girella alla Pizza:** farina di **FRUMENTO** tipo "1", acqua, burro fine (**LATTE**) 11%, pomodori 9%, emmental grattugiato (**LATTE**) 7%, zucchero, lievito, olive nere 3%, funghi 3%, siero di **LATTE** in polvere, **UOVA**, amido modificato, sale, doratura (**UOVA**, acqua), glutine di **GRANO**, olio di girasole, basilico, olio di cocco non idrogenato, **LATTE** scremato in polvere, addensante (alginato di sodio), tuorlo d'**UOVO** in polvere, cipolla, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico), acidificante (acido citrico), antiossidante (acido ascorbico), aglio.

**Girella al Formaggio:** farina di **FRUMENTO** tipo "1", acqua, burro fine (**LATTE**) 11%, emmental grattugiato (**LATTE**) 10%, **UOVA**, siero di **LATTE** in polvere, lievito, zucchero, amido modificato, doratura (**UOVA**, acqua), sale, glutine di **GRANO**, olio di cocco non idrogenato, **LATTE** scremato in polvere, addensante (alginato di sodio), tuorlo d'**UOVO** in polvere, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico).

**Girella al Pesto:** farina di **FRUMENTO** tipo "1", acqua, burro fine (**LATTE**) 12%, pesto 8% (basilico, olio vegetale non idrogenato (colza, oliva), formaggio (**LATTE**, sale, coagulante microbico), aglio, sale, acidificante (acido citrico)), siero di **LATTE** in polvere, lievito, zucchero, amido modificato, **UOVA**, doratura (**UOVA**, acqua), sale, glutine di **GRANO**, olio di cocco non idrogenato, **LATTE** scremato in polvere, addensante (alginato di sodio), tuorlo d'**UOVO** in polvere, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico).

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.*

Nonostante tutta l'attenzione prestata alla preparazione dei nostri prodotti, non si esclude la rara presenza di frammenti di nocciolo.

Senza OGM	Adatto per i vegani	N	Certificato Kosher	N	S = sim N = no
No irradiato	Adatto per i vegetariani	S	Certificato Halal	N	



Valori nutrizionali per 100g	Mix Surgelato	Mix Cotto	% CR* per porzione** di mix cotto
Energia (kJ)	1.151	1.359	5,3 %
Energia (kcal)	275	324	5,3 %
Grassi (g)	13	16	7,3 %
di cui acidi grassi saturi (g)	7,8	9,2	15,0 %
di cui acidi grassi trans (g)	0	0	0,0 %
Carboidrati (g)	31	36	4,6 %
Zuccheri (g)	6,5	7,7	2,8 %
Fibre (g)	1,7	2	2,6 %
Proteine (g)	7,6	8,9	5,8 %
Sale (g)	1,2	1,4	7,4 %
Sodio (g)	0,46	0,55	7,4 %

\* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)- \*\*Peso di una porzione di prodotto cotto: 28,2g

Valori nutrizionali per 100g di prodotto surgelato	Girella al Formaggio 35g	Girella alla Pizza 35g	Mini Girella al Pesto 30g
<b>Energia (kJ)</b>	1.149	1.134	1.201
<b>Energia (kcal)</b>	274	271	287
<b>Grassi (g)</b>	13	13	14
<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b>	8,3	7,9	7,2
<b>di cui acidi grassi trans (g)</b>	0	0	0
<b>Carboidrati (g)</b>	30	30	33
<b>Zuccheri (g)</b>	6,5	6,4	6,9
<b>Fibre (g)</b>	1,5	1,7	1,8
<b>Proteine (g)</b>	8,6	7,6	6,3
<b>Sale (g)</b>	1,1	1,2	1,2
<b>Sodio (g)</b>	0,45	0,47	0,47

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100.000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	non rilevabile in 25g	non rilevabile in 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	non rilevabile in 25g	non rilevabile in 25g	AES 10/03-09/00
Muffe	< 1.000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

## 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 per 24 ore per motivi organolettici e per 48 ore per motivi di sicurezza alimentare.

## PREPARAZIONE E COTTURA

	Disposizione sulla teglia (600 x 400)	24 unità per teglia
	Scongelamento	circa 30-45 min a temperatura ambiente
	Preriscaldamento del forno	190°C
	Cottura (forno ventilato)	circa 14-15 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](http://www.bridor.com)**

## CONFEZIONAMENTO

### Pallet

Tipo di pallet / Dimensioni	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cartoni / pallet	64
Peso netto / Peso lordo della pallet	480,000 / 533,308 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2070 mm	Strati / pallet	8
Materiale Pallet	FOR50		

### Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	390x295x240 mm	Volume (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Peso netto del cartone	7,5 kg	Unità / cartone	225
Peso lordo del cartone	7,893 kg	Sacchetti / cartone	3
Materiale Cartone	PAP20	Materiale Etichetta	PAP22

### Sacchetto

Mini Girella al Pesto 30g	Peso netto del sacchetto	2,250 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	75
Girella alla Pizza 35g	Peso netto del sacchetto	2,625 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	75
Girella al Formaggio 35g	Peso netto del sacchetto	2,625 kg	Sacchetti / cartone	1	Unità / sacchetto	75

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](http://www.bridor.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)