



# ROLLITO CON JAMON Y QUESO 120G MANTEQUILLA FINA LISTO PARA COCER Y ULTRACONGELADO BRIDOR LES SNACKS SALÉS

Código del producto	<b>33123</b>	Marca	<b>BRIDOR</b>
Código EAN (caja)	<b>3419280021563</b>	Número de nomenclatura aduanera	<b>1905 90 80</b>
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	<b>Francia</b>

*Deliciosos snacks salados con rellenos generosos y variados, para adaptarse al mercado del snacking en pleno auge.*

*Un delicioso relleno de jamón y emmental en una masa para croissant crujiente hecha con pura mantequilla.*

## CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

<b>Producto Ultracongelado :</b>	Largura	10.5 cm ± 1.5 cm
	Largo	9.0 cm ± 1.0 cm
	Altura	3.5 cm ± 0.5 cm
<b>Producto Cocido :</b>	Peso promedio	103g
<i>(a título indicativo)</i>	Largura	12.0 cm ± 1.5 cm
	Largo	10.5 cm ± 1.0 cm
	Altura	2.5 cm ± 0.5 cm



Sugerencia de presentación

Ingredientes:harina de **TRIGO**, salsa bechamel de tomate (agua, suero lácteo en polvo (**LECHE**), almidón modificado, sal, perejil, aceite vegetal no hydrogenado (coco), **LECHE** desnatada en polvo, espesante (alginato sódico), yema de **HUEVO** en polvo, azúcar), jamón 12% (jamón de cerdo [origen UE], agua, sal, jarabe de glucosa, conservantes (cloruro de potasio, nitrito sódico), caldo deshidratado de cerdo (agua, huesos y carne de cerdo [origen UE]), antioxidante (eritorbato sódico)), mantequilla fina (**LECHE**) 10%, agua, emmental (**LECHE**) 8%, levadura, azúcar, **HUEVOS**, sal, gluten de **TRIGO**, agente de tratamiento de la harina (alfa-amilasas, hemicelulasas, ácido ascórbico).  
Huevos de gallinas criadas en suelo.

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

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

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

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

Valores nutricianoles por 100g	Producto ultracongelado		Producto cocido		
	Por 100g	Por porción**	Por 100g	Por porción***	% IR* por porción
Valor energético (kJ)	1.072	1.286	1.246	1.286	17,5 %
Valor energético (kcal)	256	307	297	307	17,5 %
Grasas (g)	12	15	14	15	23,8 %
de las cuales saturadas (g)	7,8	9,3	9,1	9,3	53,3 %
de las acidos grasos trans (g)	0	0	0	0	
Hidratos de carbono (g)	27	32	31	32	13,9 %
Azúcares (g)	5,9	7,1	6,9	7,1	9,0 %
Fibra alimentaria (g)	1,3	1,6	1,5	1,6	7,2 %
Proteínas (g)	9,3	11	11	11	25,5 %
Sal (g)	1,3	1,6	1,5	1,6	29,5 %
Sodio (g)	0,52	0,62	0,60	0,62	29,5 %

\* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Peso de una porción de producto congelado: 120,0g - \*\*\*Peso de una porción de producto cocido: 103,2g

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
Salmonela	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 10/3-09/00
Mohos	< 1.000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

## DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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.

## PREPARACIÓN Y COCCIÓN

	Colocación en placa (600 x 400)	12 unidades por placa
	Descongelación	aproximadamente 45-60 min a temperatura ambiente
	Pre calentamiento del horno	190°C
	Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 16-18 min a 165-170°C, con el tiro abierto
	Enfriamiento y reposo en las placas	15 min a temperatura ambiente

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

**Puedes encontrar todos los consejos de los chefs en [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## ACONDICIONAMIENTO

### Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Cajas / palet	64
Peso neto / Peso bruto del palet	414,720 / 467,651 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2110 mm	Estratos / palet	8

### Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Peso neto del caja	6,48 kg	Unidades / caja	54
Peso bruto del caja	6,867 kg	Bolsas / caja	2

### Bolsa

Peso neto de la bolsa	3,24 kg	Unidades / bolsa	27
-----------------------	---------	------------------	----

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

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