



TECHNISCHE ANGABEN

# CROISSANT APRIKOSE 115G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

Produktcode	<b>30009</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>03419280003897</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Ein einzigartiges Genusserlebnis dank kreativem und großzügigem Feingebäck.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

**Tiefkühlprodukt:**

Länge:	16.0 cm ± 2.0 cm
Breite:	7.0 cm ± 1.5 cm
Höhe:	3.5 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 100g

(zur Information)

Länge:	16.0 cm ± 2.0 cm
Breite:	7.5 cm ± 1.5 cm
Höhe:	4.0 cm ± 1.0 cm

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Aprikosen\* 26%, Wasser, **BUTTER** 11%, Zucker, Hefe, **EIER**, modifizierte Stärke, Salz, **WEIZENGLUTEN, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), Stabilisatoren (Calciumacetat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), Karottenextrakt, natürliches Aroma, Kurkumaextrakt, Paprikaextrakt.

\*: in veränderlichen Gewichtsanteilen

Enthält: Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.

*Enzyme in dem gebackem Produkt sind denaturiert und gelten als Verarbeitungshilfsstoffe ; dann brauchen sie nicht mehr im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden (in Anwendung der Vorschriften EU 1332/2008 and 1169/2011).*

Ohne GVO	Für Veganer geeignet: N	Koscher zertifiziert: N	(J = Ja / N = Nein)
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet: J	Halal zertifiziert: J	

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	969 / 231	11.6 %	1099 / 262	13.1 %
Fett (g)	9.6	13.7 %	11.0	15.7 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6.0	30.0 %	6.7	33.5 %
Kohlenhydrate (g)	31	11.9 %	35	13.5 %
davon Zucker (g)	10.0	11.1 %	12.0	13.3 %
Ballaststoffe (g)	1.8	7.2 %	2.0	8.0 %
Eiweiß (g)	4.2	8.4 %	4.7	9.4 %
Salz (g)	0.63	10.5 %	0.70	11.7 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100 000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonella	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1 000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN





# CROISSANT APRIKOSE 115G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

## LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.  
Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. **AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.**  
Lagerbedingungen:

- \* 24 Stunden in einem Kühlschrank
- \*\* 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
- \*\*\* in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

## BACKEMPFEHLUNG

 Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
 Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
 Ofen vorheizen	190°C
 Backen (mit Umluft)	Ca. 17-18 Min bei 165-170°C, geöffneter Abzug

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

**Finden Sie alle Ratschläge von Köchen auf [www.bridordefrance.tv](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPACKUNG

### Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	441.600 kg / 497 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.10 m	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0.029
Nettogewicht eines Kartons	6.900 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	7.337 kg	Beutel / Karton	2

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3.450 kg	Stück / Beutel	30
----------------------------	----------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	---	---------------------

## FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)