



TECHNISCHE ANGABEN

MINI BRIOCHE 30g - Butter - Ungegart tiefgefroren - BRIDOR

Produktcode	30028	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	03419280007833	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 80
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt: Durchmesser: 4.0 cm ± 0.5 cm



Serviovorschlag

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 25g (zur Information)

Durchmesser: 7.0 cm ± 1.0 cm

Höhe: 4.0 cm ± 1.0 cm

Zutaten: **WEIZENMEHL, EIER, BUTTER** 17%, Wasser, Zucker, Hefe, Glukose-Fructose-sirup, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Stabilisator (Natrium-carboxymethylcellulose), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), deaktivierte Hefe, Farbstoff (Beta-Carotin), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen).

Enthält: Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja.

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

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

Nährwerte pro 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1457 / 348	17.4 %	1710 / 408	20.4 %
Fett (g)	17.0	24.3 %	20.0	28.6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10.0	50.0 %	12.0	60.0 %
Kohlenhydrate (g)	38	14.6 %	44	16.9 %
davon Zucker (g)	7.6	8.4 %	8.9	9.9 %
Ballaststoffe (g)	1.9	7.6 %	2.2	8.8 %
Eiweiß (g)	9.8	19.6 %	12.0	24.0 %
Salz (g)	0.97	16.2 %	1.10	18.3 %

* 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

MINI BRIOCHE 30g - Butter - Ungegart tiefgefroren - BRIDOR

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN





Mindesthaltbarkeitsdatum: 120 Tage (4 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)	15 Stücke pro Backblech
 Gären	1h30-1h45 bei 28°C, Luftfeuchtigkeit 80%
Trocknung	15 Min
 Eierstreichung	Die Produkte bestreichen.
Ofen vorheizen	175-180°C
 Backen (mit Umluft)	Ca. 13-14 Min bei 160-165°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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	768.000 kg / 827 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 ³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	12.000 kg	Stück / Karton	400
Bruttogewicht eines Kartons	12.490 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	12.000 kg	Stück / Beutel	400
----------------------------	-----------	----------------	-----

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com