



TECHNISCHE ANGABEN

**LUNCH APFELTASCHE 40G CHARENTES-POITOU BUTTER (GUB) BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS**



Produktcode	<b>30227</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280001282</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>France</b>

*Das Beste der französischen Backkunst, von Fachleuten im Dienste der Hotellerie und Gastronomie. Die Apfeltasche ein Rezept von Lenôtre Professionnel, das ein köstliches Kompott mit Apfelstücken enthält und einen einzigartigen Geschmack hat.*

**MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG**

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	8.5 cm ± 0.5 cm
	Breite	6.5 cm ± 0.5 cm
	Höhe	2.0 cm ± 0.5 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	34g
	Länge	7.0 cm ± 1.0 cm
	Breite	6.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Charentes-Poitou GUB Butter (**MILCH**) 26%, Äpfel 20%, Wasser, Apfelpüree 7%, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Eierstrieche (**EIER**), Salz, Maisstärke, **WEIZENGLUTEN**, Verdickungsmittel (Pektin), Säureregulator (Citronensäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Vanillepulver, Emulgator (Sonnenblumenlecithin). Eier aus Bodenhaltung.

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben. Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Soja, Schalenfrüchten.

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

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	N	Kosher 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)	1.422	16,9 %	1.629	19,4 %
Energie (kcal)	341	17,1 %	391	19,5 %
Gesamtfett (g)	22	31,0 %	25	35,6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	15	72,8 %	17	83,7 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,469		0,539	
Kohlenhydrate (g)	31	12,0 %	36	13,8 %
Zucker (g)	9,7	10,8 %	11	12,4 %
Ballaststoffe (g)	1,8		2,1	
Eiweiß (g)	3,9	7,7 %	4,4	8,9 %
Salz (g)	0,85	14,2 %	0,98	16,4 %
Natrium (g)	0,34		0,39	

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborformmethoden
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
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	BRD 07/11-12/05
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

## LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Datum des Tiefgefrierens, das auf der Verpackung angegeben ist. 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

Aufbewahrungsempfehlung nach dem Backen:

Aus sensorischen Gründen 24 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden aufbewahren.

## BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	24 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 45-60 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	210°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 17-18 Min bei 195-200°C, geöffneter Abzug
	Abkühlvorgang auf dem Backblech	15 Min bei Raumtemperatur

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 / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	652,800 / 710,739 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2110 mm	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	10,2 kg	Stück / Karton	255
Bruttogewicht eines Kartons	10,666 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	10,2 kg	Stück / Beutel	255
----------------------------	---------	----------------	-----

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)