



TECHNISCHE ANGABEN

## PAVE RUSTIQUE 450g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR

Produktcode	<b>30734</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>03419280020672</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

### *DIE FEINSCHMECKERBROTE*

*Brote mit kräftigem Geschmack, die speziell verarbeitet werden, um ein handwerklich inspiriertes Geschmackserlebnis zu bieten.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

**Gefrorenes Produkt:** Länge: 29.0 cm ± 2.5 cm  
Breite: 10.0 cm ± 1.5 cm  
Höhe: 6.0 cm ± 1.0 cm

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 431g (zur Information)  
Länge: 28.0 cm ± 2.5 cm  
Breite: 9.5 cm ± 1.5 cm  
Höhe: 6.0 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **SAUERTEIG**, Salz, **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Hefe, **WEIZENGLUTEN**.

Enthält: Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesam.

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

Nährwerte pro 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1018 / 240	12.0 %	1062 / 250	12.5 %
Fett (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.1	0.5 %	0.1	0.5 %
Kohlenhydrate (g)	50	19.2 %	52	20.0 %
davon Zucker (g)	0.7	0.8 %	0.7	0.8 %
Ballaststoffe (g)	2.9	11.6 %	3.1	12.4 %
Eiweiß (g)	7.4	14.8 %	7.7	15.4 %
Salz (g)	1.30	21.7 %	1.40	23.3 %

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 5 000 KBE/g	< 50 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	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
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

## PAVE RUSTIQUE 450g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR

### LAGERUNG UND AUFBEWAHREN



Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 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

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 16-18 Min bei 190-200°C, geschlossener 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	20
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	225.000 kg / 271 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	1.68 m	Lagen / Palette	5

#### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	595 x 392 x 306 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0.071
Nettogewicht eines Kartons	11.250 kg	Stück / Karton	25
Bruttogewicht eines Kartons	12.125 kg	Beutel / Karton	1

#### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	11.250 kg	Stück / Beutel	25
----------------------------	-----------	----------------	----

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)