



TECHNISCHE ANGABEN

# BROT MIT GETREIDE 450G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR LES GOURMETS Brot

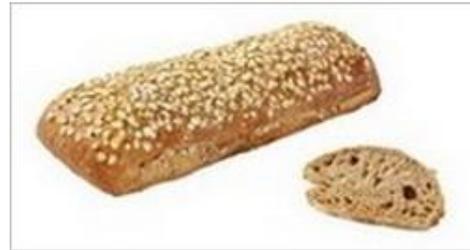
Produktcode	<b>30735</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280020689</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

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

*Une mie dense au goût franc de céréales. Un format pavé idéal pour trancher en tartines sur les buffets petit déjeuners.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	29.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	10.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	6.0 cm ± 1.0 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	432g
	Länge	28.0 cm ± 2.5 cm
	Breite	9.5 cm ± 2.5 cm
	Höhe	6.0 cm ± 1.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig (**MÜLSTEINMEHL**, Wasser), Sonnenblumenkerne 3,3%, Samen aus gelber Lein 1,6%, **HAFERFLOCKEN** 1,6%, Salz, Dekor 1% (**HAFERFLOCKEN**), **ROGGENMEHL**, **GERSTENMALZMEHL**, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, **WEIZENMALZMEHL**.

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.

Kann enthalten Spuren von: Milch, Sesamsamen, Schalenfrüchten, Eier.

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

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	J	Kosher zertifiziert	N	Clean Label	J
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J		(J = Ja / N = Nein)

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.110	333	1.157	333	4,1 %
Energie (kcal)	263	79	274	79	4,1 %
Fett (g)	3,3	1	3,4	1	1,5 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,4	0,1	0,5	0,1	0,7 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	47	14	49	14	5,6 %
Zucker (g)	0,8	< 0,5	0,8	0	0,3 %
Ballaststoffe (g)	3,7	1,1	3,9	1,1	4,6 %
Eiweiß (g)	9,4	2,8	9,8	2,8	5,9 %
Salz (g)	1,2	0,36	1,3	0,36	6,3 %
Natrium (g)	0,49	0,15	0,51	0,15	6,3 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 30,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 28,8g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 5.000 KBE/g	< 50 000 KBE/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/04-05/04
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

## LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

---

Mindesthaltbarkeitsdatum: 450 Tage (15 Monate) ab dem auf der Verpackung angegebenen Datum des Einfrierens.  
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 48 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden aufbewahren.

## 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
	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	20
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	270,000 / 315,241 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	1675 mm	Lagen / Palette	5

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x305 mm	Volumen (m3)	0,07 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	13,5 kg	Stück / Karton	30
Bruttogewicht eines Kartons	14,372 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	13,5 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)