TECHNISCHE ANGABEN

BROT MIT FRÜCHTE 180G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS

Produktcode	**30894**	Schutzmarke	**BRIDOR**
Strichcode (Karton)	**3419280007581**	Zollnomenklatur-Nummer	**1905 90 70**
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	**France**

Das Beste der franzoesischen Backkunst, von Fachleuten im Dienste der Hotellerie und Gastronomie.

Mit vielen Rosinen, Haselnüssen, Aprikosen. Duftet und schmeckt nach Aprikosen und Rosinen.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	21.0 cm ± 2.5 cm
	Breite	6.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 0.5 cm
Gebackenes Produkt : *(zur Information)*	Durchschnittsgewicht	164g
	Länge	20.5 cm ± 2.5 cm
	Breite	5.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 0.5 cm

Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Rosinen 13%, **HASELNÜSSE** 13%, **ROGGENMEHL**, getrocknete Aprikosen 4%, Hefe, Salz, Reismehl, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENMALZMEHL**.

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

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

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

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	J	Kosher zertifiziert	N	*(J = Ja / N = Nein)*
Nicht bestrahlt	Für Vegatarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J	

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.330	15,8 %	1.446	17,2 %
Energie (kcal)	316	15,8 %	344	17,2 %
Gesamtfett (g)	8,9	12,7 %	9,7	13,8 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,7	3,6 %	0,8	3,9 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,00673		0,00734	
Kohlenhydrate (g)	48	18,4 %	52	20,1 %
Zucker (g)	12	13,5 %	13	14,7 %
Ballaststoffe (g)	5,7		6,3	
Eiweiß (g)	8,2	16,5 %	9	18,0 %
Salz (g)	0,79	13,1 %	0,86	14,3 %
Natrium (g)	0,31		0,34	

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
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	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
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 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 24 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. 13-14 Min bei 180-190°C, geschlossener Abzug
	Abkühlvorgang auf dem Blackblech	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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80x120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	345,600 / 404,285 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m³
Nettogewicht eines Kartons	3,6 kg	Stück / Karton	20
Bruttogewicht eines Kartons	3,916 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3,6 kg	Stück / Beutel	20

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