



TECHNISCHE ANGABEN

DREIECKIG BRÖTCHEN MIT GRÜNEN OLIVEN 45G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

Produktcode	30897	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280007611	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	France

*Das Beste der französischen Backkunst, von Fachleuten im Dienste der Hotellerie und Gastronomie.
Mit vielen grünen Oliven und viel Olivenöl. Duftet und schmeckt intensiv nach Oliven und Olivenöl.*

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	9.5 cm ± 1.5 cm
	Breite	7.0 cm ± 1.5 cm
	Höhe	3.5 cm ± 0.5 cm
Gebackenes rodukt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	40g
	Länge	9.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	6.5 cm ± 1.5 cm
	Höhe	3.5 cm ± 0.5 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, grüne Oliven 9%, Olivenöl 3%, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, Säureregulator (Citronensäure), **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	(J = Ja / N = Nein)
Nicht bestrahlt	Für Vegatarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J	

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.161	13,3 %	1,264	15,0 %
Energie (kcal)	275	13,3 %	300	15,0 %
Gesamtfett (g)	5,5	8,8 %	6	8,6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,8	4,0 %	0.9	4,5 %
Kohlenhydrate (g)	46	17,5 %	50	19,2 %
Zucker (g)	0,8	0,0 %	0.9	1,0 %
Eiweiß (g)	8,9	17,8 %	9.8	19,6 %
Salz (g)	1,8	30,7 %	2	33,3 %

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	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




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

BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 7-9 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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO/80x120cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	194,400/253,085kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x150mm	Volumen (m ³)	0,017m ³
Nettogewicht eines Kartons	2,025kg	Stück / Karton	45
Bruttogewicht eines Kartons	2,341kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,025kg	Stück / Beutel	45
----------------------------	---------	----------------	----

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