



BRÖTCHEN MIT SAMEN UND GETREIDE 45G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS



Petit pain

Produktcode	30898	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280007628	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

*Das Beste der französischen Backkunst, von Fachleuten im Dienste der Hotellerie und Gastronomie.
Mit vielen Samen und Getreidekörnern: Sesam, brauner Leinsamen und Weizenmalzflocken. Duftet und schmeckt nach
Samen.*

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	10.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	5.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	3.5 cm ± 0.5 cm
Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	41g
	Länge	9.5 cm ± 1.5 cm
	Breite	4.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	3.5 cm ± 0.5 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig (**WEIZENMEHL**, Wasser), **SESAMSAMEN** 3%, Samen aus gemeiner Lein 2%, **WEIZENMALZFLOCKEN** 2%, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, deaktivierte Hefe, **WEIZENMALZMEHL**.

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, 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)	1.073	483	1.167	483	6,2 %
Energie (kcal)	254	114	276	114	6,2 %
Fett (g)	3,4	1,5	3,7	1,5	2,3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,5	0,2	0,6	0,2	1,3 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	45	20	49	20	8,5 %
Zucker (g)	1,6	0,7	1,7	0,7	0,9 %
Ballaststoffe (g)	3,7	1,6	4	1,6	7,1 %
Eiweiß (g)	9	4,1	9,8	4,1	8,8 %
Salz (g)	1,2	0,53	1,3	0,53	9,5 %
Natrium (g)	0,47	0,21	0,51	0,21	9,5 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 45,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 41,4g

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 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. 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 / 80x120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	259,200 / 317,885 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x150 mm	Volumen (m ³)	0,017 m ³
Nettogewicht eines Kartons	2,7 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	3,016 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,7 kg	Stück / Beutel	60
----------------------------	--------	----------------	----

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