



TECHNISCHE ANGABEN

# ROSINENSCHNECKE 110G FEINE BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES SAVOUREUX

Produktcode	<b>31002</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280008076</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>France</b>

*Geschmackvolles Feingebäck mit Rezepturen reich an Butter, für eine zart-schmelzende Textur und intensiven Geschmack.*

*Das Innere ist weich und enthält köstliche, natürlich süße eingelegte Rosinen in einer üppigen Konditorcreme.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	10.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	8.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	3.0 cm ± 0.5 cm

<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	96g
	Länge	11.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	10.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	3.0 cm ± 0.5 cm



Serviovorschlag

Zutaten: Wasser, **WEIZENMEHL**, feine Butter (**MILCH**) 14%, Rosinen 13%, Zucker, **EIER**, Hefe, modifizierte Stärke, **VOLLMILCHPULVER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Molkenpulver (**MILCH**), **MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (Calciumacetat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), Karottenextrakt, natürliches Aroma, Kurkuma-Extract, Paprikaextrakt.  
Eier aus Bodenhaltung.

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

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Soja, Schalenfrüchten.

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

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.219	1.341	1.401	1.341	18,0 %
Energie (kcal)	291	320	334	320	18,1 %
Fett (g)	12	14	14	14	22,0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,8	8,6	9	8,6	48,7 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,339	0,372	0,389	0,372	
Kohlenhydrate (g)	39	43	45	43	18,9 %
Zucker (g)	17	18	19	18	23,2 %
Ballaststoffe (g)	2	2,2	2,3	2,2	9,9 %
Eiweiß (g)	5,5	6	6,3	6	13,7 %
Salz (g)	0,67	0,74	0,77	0,74	13,9 %
Natrium (g)	0,27	0,30	0,31	0,30	13,9 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 110,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 95,7g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborarmethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100.000 KBE/g	< 1 000 000 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
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1.000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-2

## LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 Monate) ab dem Datum des Tiefgefrierens, das auf der Verpackung angegeben ist.  
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

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	8 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 19-20 Min bei 165-170°C, geöffneter 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	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	422,400 / 475,331 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2110 mm	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	6,6 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	6,987 kg	Beutel / Karton	2

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3,3 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)