



TECHNISCHE ANGABEN

**PAIN FINEDOR® NATURE ÉPI 40g - Im  
Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR -  
"UNE RECETTE LENÔTRE"**



Produktcode	<b>31692</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>03419280011892</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Kollektion "Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel" : Extrafeine Brötchen mit exklusiven Rezepturen, die von den Backmeistern des Hauses Lenôtre Paris ausgearbeitet wurden.*

## MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

**Gefrorenes Produkt:** Länge: 18.0 cm ± 2.5 cm  
Breite: NA ±  
Höhe: 2.5 cm ± 0.5 cm

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 35g (zur Information)  
Länge: 17.5 cm ± 2.5 cm  
Breite: NA ±  
Höhe: 2.5 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, **WEIZENKEIME**, Mehl aus gemalztem **WEIZEN**.

Enthält: Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Milchprodukten, Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesam.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet: N	Koscher zertifiziert: N	(J = Ja / N = Nein)
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet: J	Halal zertifiziert: N	

Nährwerte pro 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1002 / 236	11.8 %	1143 / 270	13.5 %
Fett (g)	0.5	0.7 %	0.6	0.9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.1	0.5 %	0.2	1.0 %
Kohlenhydrate (g)	49	18.9 %	56	21.5 %
davon Zucker (g)	0.9	1.0 %	1.0	1.1 %
Ballaststoffe (g)	2.9	11.6 %	3.3	13.2 %
Eiweiß (g)	7.5	15.0 %	8.4	16.8 %
Salz (g)	1.60	26.7 %	1.80	30.0 %

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
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 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

# PAIN FINEDOR® NATURE ÉPI 40g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR - "UNE RECETTE LENÔTRE"



## LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.  
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. 4-5 Min bei 200-210°C, geschlossener Abzug

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 / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	153.600 kg / 216 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1.93 m	Lagen / Palette	12

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	398 x 298 x 148 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0.018
Nettogewicht eines Kartons	1.600 kg	Stück / Karton	40
Bruttogewicht eines Kartons	1.958 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	1.600 kg	Stück / Beutel	40
----------------------------	----------	----------------	----

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)