



TECHNISCHE ANGABEN

# MIX MINI FEINGEBÄCK FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES MINI GOURMANDES

Produktcode	<b>32232</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280015500</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>France</b>

*Süßes Mini-Feingebäck in verschiedenen Formen und vielen Geschmacksrichtungen.*

*Purer Genuss mit vier köstlichen und großzügigen Mini-Feingebäcken: eine Mini-Schokoladenschleife, eine Mini-Zimtschleife, ein Mini-Sahnebrötchen und eine Mini-Cranberry-Schleife.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

- 35 Mini Schnecke mit Zimt 35g**
- 35 Mini Schleife mit Schokolade 28g**
- 35 Mini Schleife mit Cranberries 30g**
- 35 Mini Extravagant mit Creme 40g**



Servivorschlag

Zutaten: **Extravagant mit Creme: WEIZENMEHL**, Konditorcreme (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, **EIER**, **VOLLMILCHPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (Calciumlactat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), ungehärtetes pflanzliches Öl (Kokos), Glukosesirup, Kurkuma-Extract, Salz, Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), natürliches Aroma (**MILCH**), Karottenextrakt), feiner Butter (**MILCH**) 17%, Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure).

**Schnecke mit Zimt:** Wasser, **WEIZENMEHL**, Zucker, feiner Butter (**MILCH**) 11%, **EIER**, modifizierte Stärke, Hefe, Eierstreich (EIER, Wasser), Molkenpulver (**MILCH**), Salz, Invertzuckersirup, **WEIZENGLUTEN**, **MAGERMILCHPULVER**, Zimt 0,3%, Trennmittel (Tricalciumphosphat), Stabilisatoren (Calciumacetat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), Karottenextrakt, natürliches Aroma, Kurkuma-Extract, Paprikaextrakt.

**Schleife mit Cranberries:** **WEIZENMEHL**, Wasser, Zucker, feiner Butter (**MILCH**) 12%, Cranberries 7%, Hefe, **EIER**, modifizierte Stärke, Salz, **WEIZENGLUTEN**, **VOLLMILCHPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Sonnenblumenöl, Stabilisatoren (Calciumlactat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), ungehärtetes pflanzliches Öl (Kokos), Glukosesirup, Kurkuma-Extract, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), natürliches Aroma (**MILCH**), Karottenextrakt.

**Schleife mit Schokolade:** **WEIZENMEHL**, Wasser, feiner Butter (**MILCH**) 12%, Schokoladenstückchen 11% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmer Kakao, Emulgator (**SOJALECITHIN**), natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, **EIER**, modifizierte Stärke, 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, Schalenfrüchten

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

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

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

Nährwerte je 100g	Tiefgefroren Mix	Gebacken Mix
Energie (kJ)	1.218	1.412
Energie (kcal)	290	337
Gesamtfett (g)	12	14
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,8	9
davon trans-fettsäuren (g)	0,305	0,353
Kohlenhydrate (g)	39	45
Zucker (g)	14	16
Ballaststoffe (g)	1,9	2,2
Eiweiß (g)	5,5	6,4
Salz (g)	0,72	0,84
Natrium (g)	0,29	0,34

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

	Mini Extravagant mit Creme 40g	Mini Schleife mit Cranberries 30g	Mini Schleife mit Schokolade 28g	Mini Schnecke mit Zimt 35g
<b>Energie</b>	300	291	310	264
<b>Energie</b>	1.254	1.224	1.301	1.109
<b>Gesamtfett</b>	15,02	10,31	13,68	9,84
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	9,59	6,62	8,52	6,15
<b>Kohlenhydrate</b>	34,41	43,75	39,35	38,44
<b>Zucker</b>	8,3	18	15	16
<b>Ballaststoffe</b>	1,7	2,4	2,3	1,4
<b>Eiweiß</b>	6,2	5	5,8	5
<b>Salz</b>	0,8	0,68	0,72	0,67

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100.000 KBE/g	< 1 000 000 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
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

## 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)	20 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 13-15 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	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	446,880 / 541,674 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x150 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0,017 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	4,655 kg	Stück / Karton	140
Bruttogewicht eines Kartons	5,347 kg	Beutel / Karton	4

### Beutel

Mini Schnecke mit Zimt 35g	Nettogewicht eines Beutels	1,225 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	35
Mini Schleife mit Schokolade 28g	Nettogewicht eines Beutels	0,980 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	35
Mini Schleife mit Cranberries 30g	Nettogewicht eines Beutels	1,050 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	35
Mini Extravagant mit Creme 40g	Nettogewicht eines Beutels	1,400 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	35

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)