



TECHNISCHE ANGABEN

# CROISSANT 50G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR ECLAT DU TERROIR



Produktcode	<b>32960</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>03419280020658</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Inspiriert von der traditionellen französischen Backkunst vereint diese Produktreihe das gesamte Savoir-faire von Bridor für außergewöhnliches Feingebäck.*

## MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

**Tiefkühlprodukt:**

Länge:	11.5 cm ± 2.0 cm
Breite:	4.5 cm ± 1.0 cm
Höhe:	3.5 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 42g

(zur Information)

Länge:	17.0 cm ± 2.0 cm
Breite:	6.5 cm ± 1.5 cm
Höhe:	5.0 cm ± 1.0 cm

Zutaten: **WEIZENMEHL**, **BUTTER** 23%, Wasser, Zucker, Hefe, **VOLLMILCHPULVER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), **EIER**.

Enthält: Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesamsamen.

*Enzyme in dem gebackem Produkt sind denaturiert und gelten als Verarbeitungshilfsstoffe ; dann brauchen sie nicht mehr im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden (in Anwendung der Vorschriften EU 1332/2008 and 1169/2011).*

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1535 / 367	18.4 %	1825 / 437	21.9 %
Fett (g)	20.0	28.6 %	24.0	34.3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Kohlenhydrate (g)	39	15.0 %	46	17.7 %
davon Zucker (g)	7.7	8.6 %	9.1	10.1 %
Ballaststoffe (g)	2.1	8.4 %	2.4	9.6 %
Eiweiß (g)	6.8	13.6 %	8.0	16.0 %
Salz (g)	1.00	16.7 %	1.20	20.0 %

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
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
Salmonella	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 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

# CROISSANT 50G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR ECLAT DU TERROIR



## LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 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

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 15-17 Min bei 165-170°C, geöffneter 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	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	384.000 kg / 440 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.10 m	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0.029
Nettogewicht eines Kartons	6.000 kg	Stück / Karton	120
Bruttogewicht eines Kartons	6.437 kg	Beutel / Karton	2

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3.000 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](http://www.bridordefrance.com)  
e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)