



TECHNISCHE ANGABEN

CROISSANT 50G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR ECLAT DU TERROIR



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

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 %

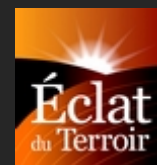
* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

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

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 ³)	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
e-mail: exportsales@groupeleduff.com