



TECHNISCHE ANGABEN

# CROISSANT 40G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR DIE GESCHMACKVOLLEN

Produktcode	33250	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	03419280022133	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

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

## MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

**Tiefkühlprodukt:**  
Länge: 9.0 cm ± 1.0 cm  
Breite: 4.5 cm ± 1.0 cm  
Höhe: 3.0 cm ± 1.0 cm



Servivorschlag

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 33g

(zur Information)

Länge: 14.5 cm ± 1.5 cm  
Breite: 6.5 cm ± 1.0 cm  
Höhe: 6.0 cm ± 1.0 cm

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

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)	1519 / 364	18.2 %	1792 / 429	21.5 %
Fett (g)	20.0	28.6 %	23.0	32.9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13.0	65.0 %	15.0	75.0 %
Kohlenhydrate (g)	38	14.6 %	46	17.7 %
davon Zucker (g)	5.7	6.3 %	6.8	7.6 %
Ballaststoffe (g)	2.2	8.8 %	2.6	10.4 %
Eiweiß (g)	6.8	13.6 %	8.1	16.2 %
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 40G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR DIE GESCHMACKVOLLEN

## 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)	15 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	422.400 kg / 482 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	6.600 kg	Stück / Karton	165
Bruttogewicht eines Kartons	7.049 kg	Beutel / Karton	3

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2.200 kg	Stück / Beutel	55
----------------------------	----------	----------------	----

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)