



TECHNISCHE ANGABEN

BRÖTCHEN MIT BUCHWEIZENANTEIL 45g X 50 - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR UNE RECETTE LENOTRE PROFESSIONNEL



| | | | |
|----------------------|-----------------------|------------------------|-------------------|
| Produktcode | 33993 | Schutzmarke | BRIDOR |
| Strichcode (Karton) | 03419280017658 | Zollnomenklatur-Nummer | 1905 90 30 |
| Strichcode (Packung) | | Hergestellt in | Frankreich |

Extra feine Broetchen mit exklusiven Rezepturen, die von den Backmeistern des Hauses Lenôtre Paris ausgearbeitet wurden.

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 9.5 cm ± 1.5 cm
Breite: 6.5 cm ± 1.0 cm
Höhe: 4.0 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 41g (zur Information)
Länge: 9.0 cm ± 1.5 cm
Breite: 6.0 cm ± 1.0 cm
Höhe: 4.0 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, getrockneter Sauerteig (Buchweizenmehl, **WEIZENSAUERTEIG**), Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, **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 je 100g | gefrorenes Produkt | % RM* | gebackenes Produkt | % RM* |
|---------------------------------|--------------------|--------|--------------------|--------|
| Energie (kJ) / (kcal) | 1015 / 240 | 12.0 % | 1118 / 264 | 13.2 % |
| Fett (g) | 0.9 | 1.3 % | 1.0 | 1.4 % |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0.2 | 1.0 % | 0.2 | 1.0 % |
| Kohlenhydrate (g) | 49 | 18.9 % | 54 | 20.8 % |
| davon Zucker (g) | 0.9 | 1.0 % | 1.0 | 1.1 % |
| Ballaststoffe (g) | 2.7 | 10.8 % | 3.0 | 12.0 % |
| Eiweiß (g) | 7.5 | 15.0 % | 8.2 | 16.4 % |
| Salz (g) | 1.30 | 21.7 % | 1.40 | 23.3 % |

* 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

BRÖTCHEN MIT BUCHWEIZENANTEIL 45g X 50 - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR UNE RECETTE LENOTRE PROFESSIONNEL



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. 7-9 Min bei 190-200°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

VERPACKUNG

Palette

| | | | |
|--|---------------------|-------------------|----|
| Palettenart / Abmessungen | EURO / 80 x 120 cm | Kartons / Palette | 96 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette | 216.000 kg / 278 kg | Kartons / Lage | 8 |
| Gesamthöhe | 1.93 m | Lagen / Palette | 12 |

Karton

| | | | |
|------------------------------|--------------------|---------------------------|-------|
| Außenabmessungen (L x B x H) | 398 x 288 x 148 mm | Volumen (m ³) | 0.017 |
| Nettogewicht eines Kartons | 2.250 kg | Stück / Karton | 50 |
| Bruttogewicht eines Kartons | 2.608 kg | Beutel / Karton | 1 |

Beutel

| | | | |
|----------------------------|----------|----------------|----|
| Nettogewicht eines Beutels | 2.250 kg | Stück / Beutel | 50 |
|----------------------------|----------|----------------|----|

| | | |
|-----------------------------------|---|---------------------|
| 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