



TECHNISCHE ANGABEN

ROGGENBRÖTCHEN 50G x 50 - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL



Produktcode	33994	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	03419280017672	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

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

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 10.5 cm ± 1.5 cm
Breite: 5.5 cm ± 1.0 cm
Höhe: 3.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 46g (zur Information)
Länge: 10.0 cm ± 1.5 cm
Breite: 5.0 cm ± 1.0 cm
Höhe: 3.5 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: Wasser, **ROGGENMEHL 35%**, **WEIZENMEHL**, **WEIZENGLUTEN**, Salz, Hefe, **SAUERTEIG**, **GERSTENMALZMEHL**, Rapsöl, **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: J	

Nährwerte pro 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebäckenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	881 / 209	10.5 %	948 / 224	11.2 %
Fett (g)	1.1	1.6 %	1.2	1.7 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Kohlenhydrate (g)	39	15.0 %	42	16.2 %
davon Zucker (g)	1.1	1.2 %	1.2	1.3 %
Ballaststoffe (g)	7.1	28.4 %	7.6	30.4 %
Eiweiß (g)	7.1	14.2 %	7.6	15.2 %
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

ROGGENBRÖTCHEN 50G 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	240.000 kg / 302 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	2.500 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	2.858 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2.500 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