



TECHNISCHE ANGABEN

**CROISSANT 60G FEINER BUTTER
BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR
ECLAT DU TERROIR**



Produktcode	34161	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280024342	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	France

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

Das legendäre Croissant: schöne goldbraune Farbe, knusprig, weich und schmelzend mit einer Karamellnote im Abgang. Das Croissant Éclat du Terroir ist einzigartig.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	12.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	6.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm
Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	50g
	Länge	16.5 cm ± 2.0 cm
	Breite	7.5 cm ± 1.5 cm
	Höhe	6.0 cm ± 1.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feiner Butter (**MILCH**) 23%, Wasser, Zucker, Hefe, **VOLLMILCHPULVER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, **EIER**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure). Eier aus Bodenhaltung.

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Soja, Schalenfrüchten.

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	N	Kosher 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)	1.547	11,0 %	1.783	12,7 %
Energie (kcal)	370	11,1 %	427	12,8 %
Gesamtfett (g)	20	17,1 %	23	19,7 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13	39,0 %	15	45,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,55		0,638	
Kohlenhydrate (g)	39	8,8 %	45	10,4 %
Zucker (g)	7,6	5,1 %	8,8	5,9 %
Ballaststoffe (g)	2,1		2,4	
Eiweiß (g)	7,5	9,0 %	8,7	10,4 %
Salz (g)	1	10,2 %	1,2	12,0 %
Natrium (g)	0,41		0,47	

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
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
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	BRD 07/11-12/05
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

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Datum des Tiefgefrierens, das auf der Verpackung angegeben ist.
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

Aufbewahrungsempfehlung nach dem Backen:

Aus sensorischen Gründen 24 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden aufbewahren.

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
	Abkühlvorgang auf dem Backblech	15 Min bei Raumtemperatur

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 / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	268,800 / 321,731 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2110 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m³
Nettogewicht eines Kartons	4,2 kg	Stück / Karton	70
Bruttogewicht eines Kartons	4,587 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,1 kg	Stück / Beutel	35
----------------------------	--------	----------------	----

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