



TECHNISCHE ANGABEN

# BLÄTTERTEIGPLATTE 300G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR CRÉATIVES

Produktcode	<b>34171</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280024434</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1901 20 00</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Lassen Sie Ihrer Kreativität mit diesen nach Ihren Wünschen personalisierbaren Produkten freien Lauf.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	38.0 cm ± 0.5 cm
	Breite	28.0 cm ± 0.5 cm
	Höhe	2.5 mm ± 1.0 mm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feine Butter (**MILCH**) 25%, Wasser, Salz, **WEIZENGLUTEN**.

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

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Soja, Schalenfrüchten, Eier.

*Enzyme und Ascorbinsäure sind Verarbeitungshilfsstoffe und müssen bei gekochten Produkten möglicherweise nicht angegeben werden, gemäß der verordnung (EU) Nr. 1169/2011.*

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	N	Kosher zertifiziert	N
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J

J = Ja  
N = Nein



Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.546	4.638	1.546	4.638	55,2 %
Energie (kcal)	370	1.111	370	1.111	55,5 %
Fett (g)	21	63	21	63	89,6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	14	41	14	41	205,3 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	1,35	0	1,35	
Kohlenhydrate (g)	38	113	38	113	43,4 %
Zucker (g)	1,2	3,5	1,2	3,5	3,9 %
Zuckerzusatz (g)	0	0	0	0	
Ballaststoffe (g)	2,2	6,5	2,2	6,5	26,1 %
Eiweiß (g)	6,2	19	6,2	19	37,3 %
Salz (g)	1,0	3,1	1,0	3,1	50,9 %
Natrium (g)	0,41	1,20	0,41	1,20	50,9 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 300,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 300,0g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborarmethoden
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	ISO 6888-2
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 10/03-09/00
Schimmelpilze	< 1.000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1

## 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 bei Zimmertemperatur aufbewahren.

## BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Bei Raumtemperatur auftauen lassen.
		Laminieren. Der Teig ist gebrauchsfertig.

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 NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	120
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	1296,000 / 1380,403 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2400 mm	Lagen / Palette	15

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	10,8 kg	Stück / Karton	36
Bruttogewicht eines Kartons	11,267 kg	Beutel / Karton	3

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3,6 kg	Stück / Beutel	12
----------------------------	--------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	J = Ja N = Nein
-----------------------------------	---	--------------------

## FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridor.com](http://www.bridor.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)