TECHNISCHE ANGABEN

LE COMPLET 330G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS

Brot

Produktcode	**34233**	Schutzmarke	**BRIDOR**
Strichcode (Karton)	**3419280024748**	Zollnomenklatur-Nummer	**1905 90 30**
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	**Frankreich**

Hochwertige Brote mit einzigartigen Formen, die feinen und perfekt ausgewogenen Genuss bieten.
Ein schmackhaftes und ballaststoffreiches Brot, das nach Landluft und Röstkaffee duftet.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	24.0 cm ± 2.5 cm
	Breite	9.5 cm ± 2.5 cm
	Höhe	6.0 cm ± 1.0 cm
Gebackenes Produkt : *(zur Information)*	Durchschnittsgewicht 320g	
	Länge	23.5 cm ± 2.5 cm
	Breite	9.0 cm ± 2.5 cm
	Höhe	6.0 cm ± 1.0 cm

Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**L (Typ 150), Wasser, Sauerteig 5% (**WEIZENMEHL** (Typ 150), Wasser), **WEIZENGLUTEN**, getrockneter devitalisierter **WEIZENSAUERTEIG**, Salz, Hefe, **WEIZENMALZMEHL**.

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.
Kann enthalten Spuren von: Milch, Sesamsamen, Schalenfrüchten, Eier.

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

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	J	Kosher zertifiziert	N	*J = Ja*
Nicht bestrahlt	Für Vegatarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J	*N = Nein*

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	914	274	942	274	3,4 %
Energie (kcal)	216	65	223	65	3,3 %
Fett (g)	1	0	1	0	0,0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,2	0	0,2	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	40	12	42	12	4,8 %
Zucker (g)	1,2	0	1,3	0	0,0 %
Ballaststoffe (g)	7,6	2,3	7,8	2,3	9,4 %
Eiweiß (g)	8	2,4	8,3	2,4	4,9 %
Salz (g)	0,99	0,3	1,0	0,3	5,1 %
Natrium (g)	0,40	0,12	0,41	0,12	5,1 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 30,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 29,1g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 5.000 KBE/g	< 50 000 KBE/g	ISO 4833-2
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
Bacilius cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 450 Tage (15 Monate) ab dem auf der Verpackung angegebenen Datum des Einfrierens.
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 48 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 11-13 Min bei 190-200°C, geschlossener Abzug
	Abkühlvorgang auf dem Blackblech	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 NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	274,560 / 323,96 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x240 mm	Volumen (m3)	0,055 m³
Nettogewicht eines Kartons	8,58 kg	Stück / Karton	26
Bruttogewicht eines Kartons	9,244 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	8,58 kg	Stück / Beutel	26

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
e-mail: exportsales@groupeleduff.com