TECHNISCHE ANGABEN

WALNUSSBROT 400g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR signé FRÉDÉRIC LALOS

Produktcode	**34234**	Schutzmarke	**BRIDOR**
Strichcode (Karton)	**03419280024755**	Zollnomenklatur-Nummer	**1905 90 30**
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	**Frankreich**

Kollektion "Bridor Signiert Von Frédéric Lalos" : Hochwertige Brote mit einzigartigen Formen, die feinen und perfekt ausgewogenen Genuss bieten.

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 19.0 cm ± 2.0 cm
Breite: 14.0 cm ± 1.5 cm
Höhe: 5.0 cm ± 1.0 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 384g (zur Information)
Länge: 18.5 cm ± 2.0 cm
Breite: 13.5 cm ± 1.5 cm
Höhe: 5.0 cm ± 1.0 cm

Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **WALNÜSSE** 19%, **Sauerteig (WEIZENMEHL, Wasser)**, **ROGGENMEHL**, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **GERSTENMALZMEHL**, **Mehl aus gemalztem WEIZEN**.

Enthält: Schalenfrüchte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Sesam.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet: J	Koscher zertifiziert: N		(J = Ja / N = Nein)
Nicht bestrahlt	Für Vegatarier geeignet: J	Halal zertifiziert: J		

Nährwerte je 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1377 / 329	16.5 %	1420 / 339	17.0 %
Fett (g)	14.0	20.0 %	14.0	20.0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1.5	7.5 %	1.6	8.0 %
Kohlenhydrate (g)	40	15.4 %	42	16.2 %
davon Zucker (g)	2.5	2.8 %	2.6	2.9 %
Ballaststoffe (g)	3.7	14.8 %	3.9	15.6 %
Eiweiß (g)	8.8	17.6 %	9.2	18.4 %
Salz (g)	1.10	18.3 %	1.10	18.3 %

** 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

WALNUSSBROT 400g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR signé FRÉDÉRIC LALOS

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.
Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 ℃ vor Verwendu ng. ***AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.***
Lagerbedigungen:

* 24 Stunden in einem Kühlschrank
** 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
*** in der Tiefkühltruhe bei -18℃: bis zum Mindesthalt barkeitsdatum auf der Verpackung

BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230℃
	Backen (mit Umluft)	Ca. 13-14 Min bei 180-190℃, ges chlossener 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	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	320.000 kg / 372 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2.08 m	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590 x 387 x 241 mm	Volumen (m^3)	0.055
Nettogewicht eines Kartons	10.000 kg	Stück / Karton	25
Bruttogewicht eines Kartons	10.765 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	10.000 kg	Stück / Beutel	25

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