



**FINEDOR® NATUR 45G IM STEINOFEN
VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR UNE
RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS**
Brötchen



Produktcode	34530	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280026698	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	France

Das Beste der französischen Backkunst, von Fachleuten im Dienste der Hotellerie und Gastronomie.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	18.5 cm ± 2.0 cm
	Breite	3.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	2.5 cm ± 0.5 cm
Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	40g
	Länge	18.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	3.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	2.5 cm ± 0.5 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, **WEIZENKEIMFLOCKEN**, **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	<i>(J = Ja / N = Nein)</i>
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J	

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.010	5,4 %	1.136	6,1 %
Energie (kcal)	238	5,3 %	268	6,0 %
Gesamtfett (g)	0,5	0,0 %	0,6	0,4 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,1	0,0 %	0,2	0,5 %
davon trans-fettsäuren (g)	0		0	
Kohlenhydrate (g)	48	8,5 %	54	9,3 %
Zucker (g)	0,9	0,0 %	1	0,5 %
Ballaststoffe (g)	2,8		3,2	
Eiweiß (g)	9	8,0 %	10	9,0 %
Salz (g)	1,6	12,0 %	1,8	13,5 %
Natrium (g)	0,64		0,71	

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
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	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
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 24 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. 6-8 Min bei 200-210°C, geschlossener 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	56
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	226,800 / 275,571 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1865 mm	Lagen / Palette	7

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m ³
Nettogewicht eines Kartons	4,05 kg	Stück / Karton	90
Bruttogewicht eines Kartons	4,425 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	4,05 kg	Stück / Beutel	90
----------------------------	---------	----------------	----

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