



TECHNISCHE ANGABEN

BAGUETTE NATUR 280G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR LES ESSENTIELS

Produktcode	34790	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280027916	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	France

Allgemein beliebte Brote, um den Erwartungen des täglichen Genusses zu entsprechen.

Eine klassische weiße Baguette mit ausgewogenem Geschmack und leicht cremefarbener Krume. Hergestellt aus Weizenmehl mit Label-Rouge-Gütezeichen. Verwendung eines fermentierten Teigs für mehr Aroma.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	50.0 cm ± 2.5 cm
	Breite	6.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.5 cm ± 0.5 cm
Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	255g
	Länge	49.5 cm ± 2.5 cm
	Breite	6.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.5 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: « Label Rouge » **WEIZENMEHL** 59%, Wasser, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), **WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

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	Clean Label	J
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J		<small>(J = Ja / N = Nein)</small>

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.035	310	1.137	310	4,0 %
Energie (kcal)	244	73	268	73	4,0 %
Fett (g)	0,6	0	0,7	0	0,0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,2	< 0,1	0,2	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	50	15	55	15	6,3 %
Zucker (g)	1,3	< 0,5	1,4	0	0,5 %
Ballaststoffe (g)	2,7	0,8	3	0,8	3,6 %
Eiweiß (g)	8,3	2,5	9,2	2,5	5,5 %
Salz (g)	1,5	0,45	1,7	0,45	8,2 %
Natrium (g)	0,60	0,18	0,66	0,18	8,2 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 30,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 27,3g

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	AES 10/04-05/04
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

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 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. 12-14 Min bei 190-200°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	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	224,000 / 273,4 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x240 mm	Volumen (m ³)	0,055 m ³
Nettogewicht eines Kartons	7 kg	Stück / Karton	25
Bruttogewicht eines Kartons	7,664 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	7 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