



TECHNISCHE ANGABEN

HEFEBLÄTTERTEIGPLATTE 500G FEINER BUTTER UNGEGART TIEFGEFROREN BRIDOR CRÉATIVES

| | | | |
|----------------------|----------------------|------------------------|-------------------|
| Produktcode | 34813 | Schutzmarke | BRIDOR |
| Strichcode (Karton) | 3419280028050 | Zollnomenklatur-Nummer | 1905 90 70 |
| Strichcode (Packung) | | Hergestellt in | Frankreich |

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

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

| | | |
|--------------------------|--------|------------------|
| Tiefkühlprodukt : | Länge | 38.0 cm ± 1.0 cm |
| | Breite | 28.0 cm ± 1.0 cm |
| | Höhe | 0.5 cm ± 0.1 cm |



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feine **BUTTER** 23%, Wasser, Zucker, Hefe, **VOLLMILCHPULVER**, **WEIZENGLUTEN**, Salz, Emulgator (Rapslecithin), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Alpha-Amylasen, Hemicellulasen).

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 | J = Ja N = Nein |
| Nicht bestrahlt | Für Vegetarier geeignet | J | Halal zertifiziert | J | |



| Nährwerte je 100g | Tiefkühlprodukt | | Gebackenes Produkt | | |
|---------------------------------|-----------------|---------------|--------------------|----------------|-------------------|
| | Pro 100g | Pro Portion** | Pro 100g | Pro Portion*** | % RM* pro portion |
| Energie (kJ) | 1.552 | 1.552 | 1.552 | 1.552 | 18,5 % |
| Energie (kcal) | 371 | 371 | 371 | 371 | 18,6 % |
| Fett (g) | 20 | 20 | 20 | 20 | 28,6 % |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 13 | 13 | 13 | 13 | 65,4 % |
| davon trans-fettsäuren (g) | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Kohlenhydrate (g) | 39 | 39 | 39 | 39 | 15,0 % |
| Zucker (g) | 8,4 | 8,4 | 8,4 | 8,4 | 9,4 % |
| Zuckerzusatz (g) | 6,35 | 6,35 | 6,35 | 6,35 | |
| Ballaststoffe (g) | 2 | 2 | 2 | 2 | 8,1 % |
| Eiweiß (g) | 7,8 | 7,8 | 7,8 | 7,8 | 15,6 % |
| Salz (g) | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 16,8 % |
| Natrium (g) | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 16,8 % |

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 100,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 100,0g

| Mikrobiologische Eigenschaften | Zielvorgaben | Toleranzen | Laborormethoden |
|---------------------------------|------------------------|------------------------|-----------------|
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl | < 100.000 KBE/g | < 1 000 000 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 |
| 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 21527-2 |

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

VERPACKUNG

Palette

| | | | |
|--|------------------------|-------------------|-----|
| Palettenart / Abmessungen | NIMP15 / 100x120 cm | Kartons / Palette | 100 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette | 1250,000 / 1314,299 kg | Kartons / Lage | 10 |
| Gesamthöhe | 1638 mm | Lagen / Palette | 10 |

Karton

| | | | |
|------------------------------|----------------|-----------------|----------------------|
| Außenabmessungen (L x B x H) | 390x290x150 mm | Volumen (m3) | 0,017 m ³ |
| Nettogewicht eines Kartons | 12,5 kg | Stück / Karton | 25 |
| Bruttogewicht eines Kartons | 12,909 kg | Beutel / Karton | 1 |

Beutel

| | | | |
|----------------------------|---------|----------------|----|
| Nettogewicht eines Beutels | 12,5 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.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com