

TECHNISCHE ANGABEN NATUR BRÖTCHEN RECHTECKIG 55g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR

Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR LES ESSENTIELS

Produktcode Strichcode (Karton) Strichcode (Packung) 34922 03419280028838 Schutzmarke Zollnomenklatur-Nummer Hergestellt in BRIDOR 1905 90 30 Frankreich

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

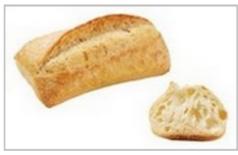
MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Gefrorenes Produkt: Länge: 12.0 cm ± 1.5 cm

Breite: $6.0 \text{ cm} \pm 1.0 \text{ cm}$ Höhe: $4.0 \text{ cm} \pm 0.5 \text{ cm}$

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 50g (zur Information)

Länge: $11.5 \text{ cm} \pm 1.5 \text{ cm}$ Breite: $5.5 \text{ cm} \pm 1.0 \text{ cm}$ Höhe: $4.0 \text{ cm} \pm 0.5 \text{ cm}$



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren), **Mehl aus gemalztem WEIZEN**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Schalenfrüchten, 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)	1035 / 244	12.2 %	1120 / 264	13.2 %
Fett (g)	0.6	0.9 %	0.7	1.0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.2	1.0 %	0.2	1.0 %
Kohlenhydrate (g)	50	19.2 %	54	20.8 %
davon Zucker (g)	1.3	1.4 %	1.4	1.6 %
Ballaststoffe (g)	2.7	10.8 %	2.9	11.6 %
Eiweiß (g)	8.3	16.6 %	9.0	18.0 %
Salz (g)	1.40	23.3 %	1.50	25.0 %

^{*} 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

NATUR BRÖTCHEN RECHTECKIG 55g - Im Steinofen vorgebacken gefroren - BRIDOR LES ESSENTIELS

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°C: bis zum Mindesthalt barkeitsdatum auf der Verpackung

BACKEMPFEHLUNG

	***	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
		Ofen vorheizen	230℃
		Backen (mit Umluft)	Ca. 7-9 Min bei 190-200℃, gesch lossener 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

VFRPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	246.400 kg / 299 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 (m³)	0.055
Nettogewicht eines Kartons	7.700 kg	Stück / Karton	140
Bruttogewicht eines Kartons	8.462 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	7.700 kg	Stück / Beutel	140

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

 $e\hbox{-mail: exportsales@groupeleduff.com}\\$