



TECHNISCHE ANGABEN

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

Produktcode **34922**  
Strichcode (Karton) **03419280028838**  
Strichcode (Packung)

Schutzmarke **BRIDOR**  
Zollnomenklatur-Nummer **1905 90 30**  
Hergestellt in **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 cm ± 1.0 cm  
Höhe: 4.0 cm ± 0.5 cm

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 50g (zur Information)  
Länge: 11.5 cm ± 1.5 cm  
Breite: 5.5 cm ± 1.0 cm  
Höhe: 4.0 cm ± 0.5 cm



Servivorschlag

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 Vegetarier geeignet: J Halal zertifiziert: J

Nährwerte je 100g	gefrorenes Produkt	% RM*	gebäckenes 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 °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

### BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 7-9 Min bei 190-200°C, geschlossener 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](http://www.bridordefrance.tv)**

### VERPACKUNG

#### 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 (m <sup>3</sup> )	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](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)