



**RECHTECKIG BRÖTCHEN RUSTIKALES  
SAMEN 55G IM STEINOFEN  
VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR LES  
ESSENTIELS**  
Petit pain

Produktcode	<b>34971</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280029200</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

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

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	12.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	6.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 0.5 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	52g
	Länge	11.5 cm ± 1.5 cm
	Breite	5.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 0.5 cm



*Serviervorschlag*

Zutaten: « Label Rouge » **WEIZENMEHL**, Wasser, Sonnenblumenkerne 3%, **SESAMSAMEN** 3%, **ROGGENMEHL** 2%, Samen aus gelber Lein 2%, **HAFERFLOCKEN** 2%, 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, 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		<i>(J = Ja / N = Nein)</i>

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.200	660	1.276	660	8,3 %
Energie (kcal)	284	156	303	156	8,3 %
Fett (g)	5,4	3	5,7	3	4,5 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,8	0	0,9	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	47	26	50	26	10,4 %
Zucker (g)	1,3	0,7	1,4	0,7	0,9 %
Ballaststoffe (g)	4,1	2,2	4,3	2,2	9,5 %
Eiweiß (g)	9,9	5,4	11	5,4	11,5 %
Salz (g)	1,2	0,69	1,3	0,69	12,1 %
Natrium (g)	0,50	0,27	0,53	0,27	12,1 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 55,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 51,7g

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 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. 7-9 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPACKUNG

### Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80x120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	246,400 / 295,8 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x240 mm	Volumen (m3)	0,055 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	7,7 kg	Stück / Karton	140
Bruttogewicht eines Kartons	8,364 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	7,7 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.bridor.com](http://www.bridor.com)

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