



TECHNISCHE ANGABEN

RUNDBROT RUSTIKALES 55G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR DIE FEINSCHMECKERBROTE Brötchen

Produktcode	35130	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280029873	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Kollektion rustikaler Brote mit französischem Bäcker-Know-how, die eine große organoleptische Vielfalt bieten: intensiver Geschmack mit komplexen Formen und Oberflächen.

Ein Brötchen mit steingemahlenem Mehl T65 und T80 sowie einer altweißen Krume mit leicht milchigen Aromen.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	9.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	9.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	5.0 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht 51g	
	Länge	8.5 cm ± 1.5 cm
	Breite	8.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	5.0 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **MÜLSTEINMEHL**, **WEIZENGLUTEN**, Salz, Hefe, deaktivierte Hefe, **WEIZENMALZMEHL**.

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.

Kann enthalten Spuren von: Milch, Sesamsamen, 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	J	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)	1.025	564	1.114	564	7,2 %
Energie (kcal)	242	133	263	133	7,2 %
Fett (g)	0,8	0	0,9	0	0,0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0	0	0	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	48	26	52	26	11,0 %
Zucker (g)	1,2	0,7	1,3	0,7	0,8 %
Zuckerzusatz (g)	0	0	0	0	
Ballaststoffe (g)	3,1	1,7	3,4	1,7	7,4 %
Eiweiß (g)	9,1	5	9,9	5	10,8 %
Salz (g)	1,2	0,66	1,3	0,66	11,9 %
Natrium (g)	0,48	0,26	0,52	0,26	11,9 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 55,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 50,6g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 10.000 KBE/g	< 100 000 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	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527-2

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 450 Tage (15 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 bei Zimmertemperatur 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 Blackblech	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 NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	246,400 / 298,515 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x295x240 mm	Volumen (m3)	0,028 m³
Nettogewicht eines Kartons	3,85 kg	Stück / Karton	70
Bruttogewicht eines Kartons	4,225 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3,85 kg	Stück / Beutel	70
----------------------------	---------	----------------	----

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