TECHNISCHE ANGABEN

MADELEINE GLUTENFREI 30g - gebacken gefroren - BRIDOR

Produktcode	**35430**	Schutzmarke	**BRIDOR**
Strichcode (Karton)	**03419280031746**	Zollnomenklatur-Nummer	**1905 90 70**
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	**Frankreich**

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

Länge:	7.5 cm ± 0.5 cm
Breite:	4.8 cm ± 0.5 cm
Höhe:	3.7 cm ± 0.5 cm

Serviervorschlag

Zutaten: **flüssiges VOLLEI**, **BUTTER**, Zucker, Reismehl, Vollkornreismehl, Kartoffelstärke, Maisstärke, Hirsemehl, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Dinatriumdiphosphat), Verdickungsmittel (Xanthan), Vanillenebenprodukt.

Enthält: Eier, Milchprodukte.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet:	N	Koscher zertifiziert:	N	(J = Ja / N = Nein)
Nicht bestrahlt	Für Vegatarier geeignet:	J	Halal zertifiziert:	J	

Nährwerte je 100g	gefrorenes produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1892 / 453	22.7 %
Fett (g)	26.0	37.1 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	16.0	80.0 %
Kohlenhydrate (g)	48	18.5 %
davon Zucker (g)	26.0	28.9 %
Ballaststoffe (g)	0.8	3.2 %
Eiweiß (g)	6.3	12.6 %
Salz (g)	0.45	7.5 %

** 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

MADELEINE GLUTENFREI 30g - gebacken gefroren - BRIDOR

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℃: bis zum Mindesthalt barkeitsdatum auf der Verpackung

ZUBEREITUNG

Das Produkt aus dem Froster nehmen und es **in seiner Folie** zubereiten**.**

Backen (mit Backofen, außer Gasofen und Steinofen)	Ca. 8-10 Min bei 160℃

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 / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	144.000 kg / 209 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1.70 m	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	401 x 301 x 129 mm	Volumen (m^3)	0.026
Nettogewicht eines Kartons	1.500 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	1.884 kg	Beutel / Karton	50

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	0.030 kg	Stück / Beutel	1

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-mail: exportsales@groupeleduff.com

Version 9 - Publiée le / Published on 03/09/2018