



TECHNISCHE ANGABEN

MINI BRIOCHE GLUTENFREI 50G FEINE BUTTER IM STEINOFEN GEBACKEN GEFROREN BRIDOR

Produktcode	35431	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280031753	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 80
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Das unverzichtbare Frühstücks-Moelleux mit hübschem Topping aus Hagelzucker. Die glutenfreie Briochette von Bridor enthält reine Butter sowie eine Mischung aus Hirse-, Reis- und Reisvollkornmehl.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Durchmesser	7.0 cm ± 0.5 cm
	Höhe	6.0 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: Teig (**EIER**, feine **BUTTER** 14%, Maisstärke, Zucker, Reismehl, Vollkornreismehl, Hirsemehl, Kartoffelstärke, Wasser, Hefe, Verdickungsmittel (Xanthan, Tarakernmehl), Salz), Dekor 1,6% (Zucker).

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

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	N	Kosher zertifiziert	N	Clean Label	J
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J		(J = Ja / N = Nein)

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		
	Pro 100g	Pro Portion**	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.486	743	8,8 %
Energie (kcal)	355	178	8,9 %
Fett (g)	19	9,6	13,7 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10	5,2	26,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,381	0,191	
Kohlenhydrate (g)	37	18	7,1 %
Zucker (g)	11	5,3	5,9 %
Ballaststoffe (g)	1,6	0,8	3,2 %
Eiweiß (g)	8,3	4,2	8,3 %
Salz (g)	0,99	0,5	8,3 %
Natrium (g)	0,40	0,20	8,3 %

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100.000 KBE/g	< 1 000 000 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
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1.000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-2

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 Auftauen:

Aus sensorischen Gründen 24 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

		Das Produkt aus dem Froster nehmen und es in seiner Folie zubereiten. Verwenden Sie keinen Gasofen oder Steinofen.
	Backen (mit Umluft)	Ca. 8-10 Min bei 160°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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	160,000 / 218,435 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1790 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	388x288x205 mm	Volumen (m3)	0,023 m³
Nettogewicht eines Kartons	2,5 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	2,973 kg	Beutel / Karton	50

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	0,05 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