



TECHNISCHE ANGABEN

# CROISSANT MIT MEHRKORN 35g - Butter - Backfertig Tiefgefroren - BRIDOR

Produktcode	<b>35681</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>03419280033375</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Süßes Mini-Feingebäck in verschiedenen Formen und vielen Geschmacksrichtungen.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

**Tiefkühlprodukt:**  
 Länge: 9.5 cm ± 1.0 cm  
 Breite: 4.5 cm ± 1.0 cm  
 Höhe: 3.0 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

**Gebackenes Produkt:** Durchschnittliches Gewicht: 30g (zur Information)  
 Länge: 13. cm ± 1.5 cm  
 Breite: 5.5 cm ± 1.0 cm  
 Höhe: 4.0 cm ± 1.0 cm

Zutaten: **WEIZENMEHL**, **BUTTER** 22%, Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Sonnenblumenkerne 2%, Samen aus gemeiner Lein 1%, Salz, Mohnsamen 0.7%, **WEIZENKLEIE**, **WEIZENGLUTEN**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Enthält: Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.

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

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1533 / 367	18.4 %	1770 / 424	21.2 %
Fett (g)	21.0	30.0 %	24.0	34.3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12.0	60.0 %	14.0	70.0 %
Kohlenhydrate (g)	36	13.9 %	42	16.2 %
davon Zucker (g)	5.4	6.0 %	6.3	7.0 %
Ballaststoffe (g)	2.9	11.6 %	3.3	13.2 %
Eiweiß (g)	7.1	14.2 %	8.3	16.6 %
Salz (g)	0.87	14.5 %	1.00	16.7 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100 000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonella	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
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 21527-1



TECHNISCHE ANGABEN

## CROISSANT MIT MEHRKORN 35g - Butter - Backfertig Tiefgefroren - BRIDOR

### LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 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

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	20 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	175-180°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 13-14 Min bei 170-175°C, geöffneter 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	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	403.200 kg / 460 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.10 m	Lagen / Palette	8

#### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	388 x 298 x 244 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0.029
Nettogewicht eines Kartons	6.300 kg	Stück / Karton	180
Bruttogewicht eines Kartons	6.747 kg	Beutel / Karton	3

#### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2.100 kg	Stück / Beutel	60
----------------------------	----------	----------------	----

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)