



TECHNISCHE ANGABEN

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

| | | | |
|----------------------|-----------------------|------------------------|-------------------|
| Produktcode | 35681 | Schutzmarke | BRIDOR |
| Strichcode (Karton) | 03419280033375 | Zollnomenklatur-Nummer | 1905 90 70 |
| Strichcode (Packung) | | Hergestellt in | Frankreich |

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

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



Serviervorschlag

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

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 ³) | 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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com