



TECHNISCHE ANGABEN

ROSINENSCHNECKE 96G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR DIE GESCHMACKVOLLEN

| | | | |
|----------------------|----------------|------------------------|------------|
| Produktcode | 35712 | Schutzmarke | BRIDOR |
| Strichcode (Karton) | 03419280033627 | Zollnomenklatur-Nummer | 1905 90 70 |
| Strichcode (Packung) | | Hergestellt in | Frankreich |

Geschmackvolles Feingebäck mit Rezepturen reich an Butter, für eine zart-schmelzende Textur und intensiven Geschmack.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt:
Länge: 10.5 cm ± 1.5 cm
Breite: 9.0 cm ± 1.0 cm
Höhe: 2.5 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 84g

(zur Information)

Länge: 12.0 cm ± 1.5 cm
Breite: 10.5 cm ± 1.0 cm
Höhe: 2.5 cm ± 0.5 cm

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **BUTTER** 15%, Rosinen 10%, Zucker, **EIER**, Hefe, modifizierte Stärke, Salz, **MOLKENPULVER**, **WEIZENGLUTEN**, **MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (Calciumacetat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), Karottenextrakt, natürliches Aroma, Kurkumaextrakt, Paprikaextrakt.

Enthält: Eier, Milchprodukte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesamsamen.

Enzyme in dem gebackem Produkt sind denaturiert und gelten als Verarbeitungshilfsstoffe ; dann brauchen sie nicht mehr im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden (in Anwendung der Vorschriften EU 1332/2008 and 1169/2011).

| | | | |
|-----------------|----------------------------|-------------------------|---------------------|
| 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) | 1265 / 302 | 15.1 % | 1437 / 343 | 17.2 % |
| Fett (g) | 13.0 | 18.6 % | 15.0 | 21.4 % |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 8.2 | 41.0 % | 9.3 | 46.5 % |
| Kohlenhydrate (g) | 40 | 15.4 % | 45 | 17.3 % |
| davon Zucker (g) | 16.0 | 17.8 % | 18.0 | 20.0 % |
| Ballaststoffe (g) | 2.0 | 8.0 % | 2.2 | 8.8 % |
| Eiweiß (g) | 5.0 | 10.0 % | 5.7 | 11.4 % |
| Salz (g) | 0.71 | 11.8 % | 0.80 | 13.3 % |

* 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




ROSINENSCHNECKE 96G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR DIE GESCHMACKVOLLEN

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) | 12 Stücke pro Backblech |
|  Auftauen | Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur |
|  Ofen vorheizen | 190°C |
| Backen (mit Umluft) | Ca. 16-18 Min bei 165-170°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 | 405.504 kg / 461 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 | 6.336 kg | Stück / Karton | 66 |
| Bruttogewicht eines Kartons | 6.773 kg | Beutel / Karton | 2 |

Beutel

| | | | |
|----------------------------|----------|----------------|----|
| Nettogewicht eines Beutels | 3.168 kg | Stück / Beutel | 33 |
|----------------------------|----------|----------------|----|

| | | |
|-----------------------------------|---|---------------------|
| 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