



**FINEDOR® MIT URGETREIDE 50G IM  
STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN  
BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE  
PROFESSIONNELS**



Brötchen

Produktcode	<b>36768</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280041356</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Das Beste der französischen Backkunst, von Fachleuten im Dienste der Hotellerie und Gastronomie.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	18.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	3.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	2.5 cm ± 0.5 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	46g
	Länge	17.5 cm ± 2.0 cm
	Breite	3.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	2.5 cm ± 0.5 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig (**DINKELWEIZENMEHL**, Wasser), Sonnenblumenkerne 3%, Chiasamen 2%, Amaranth-Samen, rote Quinoasamen 2%, Hirseseamen 2%, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, **WEIZENMALZMEHL**.

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, Sesamsamen, Schalenfrüchten, Eier.

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

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.159	579	1.259	579	7,4 %
Energie (kcal)	274	137	298	137	7,4 %
Fett (g)	3,7	1,9	4	1,9	2,9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,5	0,3	0,6	0,3	1,4 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	48	24	52	24	10,0 %
Zucker (g)	1,7	0,9	1,9	0,9	1,0 %
Ballaststoffe (g)	4,9	2,4	5,3	2,4	10,5 %
Eiweiß (g)	9,8	4,9	11	4,9	10,6 %
Salz (g)	1,1	0,53	1,1	0,53	9,5 %
Natrium (g)	0,42	0,21	0,46	0,21	9,5 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 50,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 46,0g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 5.000 KBE/g	< 50 000 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
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527

## LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

---

Mindesthaltbarkeitsdatum: 450 Tage (15 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 Backen:

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

## BACKEMPFEHLUNG

---

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 6-8 Min bei 200-210°C, geschlossener Abzug
	Abkühlvorgang auf dem Backblech	15 Min bei Raumtemperatur

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 / 80x120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	240,000 / 298,685 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	2,5 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	2,816 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,5 kg	Stück / Beutel	50
----------------------------	--------	----------------	----

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)