



TECHNISCHE ANGABEN

MIX MINI FRIANDISES - Butter - backfertig
tiefgefroren - BRIDOR
 Plunderteiggebäcke

Produktcode	36822	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	03419280041844	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Süßes Mini-Feingebäck in verschiedenen Formen und vielen Geschmacksrichtungen.

MERKMALE UND ZUSAMMEMSETZUNG

- 50 x Schleife mit Schokolade 28g
- 50 x Jesuite mit Madagaskar vanille 40g
- 50 x Backwaren mit Himbeeren 35g
- 50 x Praline Finger 35g



Serviervorschlag

Zutaten: Jesuite - Creme zum Backen mit Madagaskar vanille : **WEIZENMEHL**, Konditorcreme 25% (Wasser, Zucker, Maisstärke, **EIER**, **VOLLMILCHPULVER**, **MOLKENPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Verdickungsmittel (Natriumalginat), **EIERALBUMINPULVER**, Kurkumaextrakt, Madagaskar-Vanille 1%, natürliches Aroma, Salz, Säureregulator (Citronensäure), Karottenextrakt), **BUTTER** 14%, Wasser, Crêpe dentelle (**WEIZENMEHL**, Zucker, **BUTTERSCHMALZ**, Sonnenblumenöl, **MAGERMILCHPULVER**, **GERSTENMALZ**, Salz), Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure)

Backwaren mit Himbeeren: **WEIZENMEHL**, Wasser, **BUTTER** 14%, Zucker, Himbeeren 9%, Hefe, Glukose-Fruktose-Sirup, **EIER**, Salz, ungehärtetes Palmöl, Verdickungsmittel (Pektin, Natriumalginat), **WEIZENGLUTEN**, Farbstoff (konzentrierter Rettich, schwarze Johannisbeere und Apfel), Säureregulatoren (Citronensäure, Tricalciumphosphat), roten Fruchtsaftkonzentrat, Aromen, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure)

Praline finger: **WEIZENMEHL**, Wasser, **BUTTER** 13%, **HASELNÜSSE-PRALINEMASSE** 8% (Zucker, **HASELNÜSSE** 25%, **MANDELN** 25%, Stabilisator (Sorbit), Emulgator (**SOJALECITHIN**)), Zucker, gerösteten karamellisierten **HASELNÜSSEN** 6% (**HASELNÜSSE** 50%, Zucker, Glukosesirup), Hefe, **EIER**, Maisstärke, Salz, **MOLKENPULVER**, **WEIZENGLUTEN**, **VOLLMILCHPULVER**, **EIERALBUMINPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Kurkumaextrakt, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), natürliches Aroma, Säureregulator (Citronensäure), Karottenextrakt

Schleife mit Schokolade: **WEIZENMEHL**, Wasser, **BUTTER**, Schokolade 11% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (**SOJALECITHIN**)), Zucker, **EIER**, Hefe, Maisstärke, Salz, **MOLKENPULVER**, **VOLLMILCHPULVER**, **WEIZENGLUTEN**, Verdickungsmittel (Natriumalginat), **EIERALBUMINPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Kurkumaextrakt, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), natürliches Aroma, Säureregulator (Citronensäure), Karottenextrakt

Enthält: Soja, Eier, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Gluten.
 Kann enthalten: Spuren von Sesamsamen.

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:	O	Halal zertifiziert:	N	

Nährwerte pro 100g	tiefgefroren Mix	Jesuite mit Madagaskar vanille	tiefgefroren Backwaren mit Himbeeren	tiefgefroren Praline Finger	tiefgefroren Schleife mit Schokolade	gebacken Mix
Energie (kJ) / (kcal)	1277 / 305	1223 / 291	1303 / 311	1338 / 320	1300 / 310	1529 / 365
Fett (g)	13.0	12.0	13.0	15.0	14.0	16.0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8.0	7.8	8.2	7.4	8.7	9.5
Kohlenhydrate (g)	40	39	42	39	39	47
davon Zucker (g)	14.0	11.0	17.0	14.0	14.0	17.0
Ballaststoffe (g)	2.2	1.7	2.4	2.3	2.5	2.6
Eiweiß (g)	5.8	6.0	5.2	6.0	5.8	6.9
Salz (g)	0.77	0.83	0.81	0.72	0.72	0.92

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



TECHNISCHE ANGABEN

**MIX MINI FRIANDISES - Butter - backfertig
tiefgefroren - BRIDOR**
Plunderteiggebäcke

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

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN




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	190°C
Backen (mit Umluft)	Ca. 13-15 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	441.600 kg / 499 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	6.900 kg	Bruttogewicht eines Kartons	7.362 kg	Stück / Karton 200

Beutel

Jesuite mit Madagaskar vanille 40g	Nettogewicht eines Beutels	2.000 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	50
Backwaren mit Himbeeren 35g	Nettogewicht eines Beutels	1.750 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	50
Praline Finger 35g	Nettogewicht eines Beutels	1.750 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	50
Schleife mit Schokolade 28g	Nettogewicht eines Beutels	1.400 kg	Beutel / Karton	1	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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com