



TECHNISCHE ANGABEN

**BUN'N'ROLL 85G FEINER BUTTER
BACKFERTIG TIEFGEFROREN MOULES
BRIDOR LES CRÉATIVES**
Bunförmige Hefebblätterteig

Produktcode	36967	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280042797	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	France

Lassen Sie Ihrer Kreativität mit diesen nach Ihren Wünschen personalisierbaren Produkten freien Lauf. Produkte, die in kleinen weißen Verpackungen verpackt sind für eine leichtes lineares Aufstellen und einen garantierten Umschlag mit einem großen bunten Etikett für eine gute Les- und Sichtbarkeit! Dieser spiralförmige Blätterteig-Bun wird aus einem echt französischen Croissant-Teig hergestellt und ist die perfekte Grundlage für überraschende erstklassige Burger-Kreationen.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	9.5 cm ± 1.0 cm
	Breite	8.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	3.0 cm ± 0.5 cm
Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	75g
	Länge	10.0 cm ± 1.0 cm
	Breite	9.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.5 cm ± 1.5 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, feiner Butter (**MILCH**) 20%, Zucker, Hefe, Salz, **EIER**, **WEIZENGLUTEN**, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Rapslecithin), deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Hemicellulasen, Alpha-Amylasen).
Eier aus Bodenhaltung.

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

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Soja, Schalenfrüchten.

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

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.446	14,6 %	1.620	16,4 %
Energie (kcal)	345	14,7 %	387	16,4 %
Gesamtfett (g)	17	20,0 %	19	23,1 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11	46,5 %	12	51,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,457		0,512	
Kohlenhydrate (g)	40	13,1 %	45	14,7 %
Zucker (g)	7,1	6,7 %	7,9	7,5 %
Ballaststoffe (g)	2,2		2,4	
Eiweiß (g)	7	11,8 %	7,8	13,3 %
Salz (g)	1,2	16,5 %	1,3	18,4 %
Natrium (g)	0,47		0,52	

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

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborformmethoden
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
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	BRD 07/11-12/05
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

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 Monate) ab dem Datum des Tiefgefrierens, das auf der Verpackung angegeben ist. 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

	Anordnung auf dem Grillrost (600 x 400)	12 Stücke pro Grillrost. Legen die Produkte in die Papierförmchen.
	Auftauen	Ca. 45-60 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 16-18 Min bei 165-170°C, geschlossener Abzug
	Abkühlvorgang auf dem Blackblech	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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80x120 cm	Kartons / Palette	80
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	340,000 / 405,801 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2100 mm	Lagen / Palette	10

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x195 mm	Volumen (m3)	0,022 m³
Nettogewicht eines Kartons	4,25 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	4,721 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,125 kg	Stück / Beutel	25
----------------------------	----------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	J	(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