



TECHNISCHE ANGABEN

**BRÖTCHEN MEHRKORN 40G IM  
STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN  
BRIDOR LES ESSENTIELS**  
Petit pain

Produktcode	<b>37090</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280043640</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Allgemein beliebte Brote, um den Erwartungen des täglichen Genusses zu entsprechen.*

**MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG**

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	9.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	6.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 0.5 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	37g
	Länge	8.5 cm ± 1.5 cm
	Breite	5.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 0.5 cm



*Serviervorschlag*

Zutaten: « Label Rouge » **WEIZENMEHL** 49%, Wasser, Dekor 6% (**SESAMSAMEN**, Mohnsamen), Sonnenblumenkerne 2%, Hirsesamen 1,5%, Mohnsamen 1,5%, **SESAMSAMEN** 1,5%, Salz, Samen aus gemeiner Lein 0,9%, Samen aus gelber Lein 0,9%, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), **WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.  
Kann enthalten Spuren von: Milch, 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	N		<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)	1.285	514	1.397	514	6,6 %
Energie (kcal)	305	122	332	122	6,6 %
Fett (g)	8	3,2	8,7	3,2	4,9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,2	0,5	1,3	0,5	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	45	18	49	18	7,5 %
Zucker (g)	1,4	0,6	1,5	0,6	0,7 %
Ballaststoffe (g)	4,6	1,8	5	1,8	7,9 %
Eiweiß (g)	11	4,3	12	4,3	9,3 %
Salz (g)	1,1	0,45	1,2	0,45	8,2 %
Natrium (g)	0,45	0,18	0,49	0,18	8,2 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 40,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 36,8g

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. 7-9 Min bei 190-200°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	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	256,000 / 305,4 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x240 mm	Volumen (m <sup>3</sup> )	0,055 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	8 kg	Stück / Karton	200
Bruttogewicht eines Kartons	8,664 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	8 kg	Stück / Beutel	200
----------------------------	------	----------------	-----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	---	---------------------

## FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - [www.bridor.com](http://www.bridor.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)