



TECHNISCHE ANGABEN

# CIABATTA MIT OLIVENÖL 140G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR EVASIONS

Produktcode	<b>37147</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280044098</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Wenn sich französische Backkunst durch Trends von nah und fern inspirieren lässt, um uns Produkte mit authentischen und köstlichen Rezepten anzubieten.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	21.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	7.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	132g
	Länge	20.5 cm ± 2.0 cm
	Breite	7.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Olivenöl 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 und Ascorbinsäure sind Verarbeitungshilfsstoffe und müssen bei gekochten Produkten möglicherweise nicht angegeben werden, gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	J	Kosher zertifiziert	N	J = Ja N = Nein
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J	



Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.113	1.558	1.184	1.558	19,7 %
Energie (kcal)	263	368	280	368	19,5 %
Fett (g)	3,4	4,8	3,7	4,8	7,3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,5	0,7	0,5	0,7	3,8 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	49	69	52	69	28,0 %
Zucker (g)	1,1	1,5	1,1	1,5	1,8 %
Zuckerzusatz (g)	0	0	0	0	
Ballaststoffe (g)	2,5	3,5	2,7	3,5	15,0 %
Eiweiß (g)	7,9	11	8,4	11	23,5 %
Salz (g)	1,2	1,7	1,3	1,7	29,9 %
Natrium (g)	0,48	0,68	0,51	0,68	29,9 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 140,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 131,6g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 10.000 KBE/g	< 100 000 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	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527-2

## 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 bei Zimmertemperatur aufbewahren.

## BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 10-12 Min bei 180°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 NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	224,000 / 273,4 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x240 mm	Volumen (m3)	0,055 m³
Nettogewicht eines Kartons	7 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	7,664 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	7 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.bridor.com](http://www.bridor.com)

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