



TECHNISCHE ANGABEN

B'BREAK MIT 2 OLIVENSORTEN UND ROSMARIN 70G IM STEINOFEN GEBACKEN GEFROREN BRIDOR LES GOURMANDS
Petit Pain 2 Olives et Romarin

Produktcode	37393	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280045408	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Köstliche Brotspezialitäten angereichert mit eingebackenen Zutaten, die der Kunst des französischen Backhandwerks entspringen.

Der Alleskönner für das ganze Jahr. Eine großzügige Mischung (30 %) aus grünen und schwarzen Oliven. Ein Hauch Rosmarin und etwas natives Olivenöl extra sorgen für zusätzliche Würze.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :

Länge	19.5 cm ± 2.0 cm
Breite	4.0 cm ± 1.0 cm
Höhe	3.0 cm ± 0.5 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, schwarze Oliven 15%, grüne Oliven 15%, Olivenöl, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Rosmarin 0,2%, Säureregulator (Citronensäure), **WEIZENMALZMEHL**, Stabilisator (Eisen(II)-Gluconat).

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.

Trotz äußerster Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Produkte kann das vereinzelte Vorkommen von Steinen nicht komplett ausgeschlossen werden.

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		
	Pro 100g	Pro Portion**	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.023	716	8,5 %
Energie (kcal)	243	170	8,5 %
Fett (g)	7,6	5,3	7,6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,2	0,8	4,2 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	
Kohlenhydrate (g)	35	25	9,5 %
Zucker (g)	0,6	< 0,5	0,5 %
Ballaststoffe (g)	3,2	2,2	8,9 %
Eiweiß (g)	7,1	5	10,0 %
Salz (g)	1,9	1,4	22,6 %
Natrium (g)	0,77	0,54	22,6 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 70,0g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborormethoden
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: 365 Tage (12 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 Auftauen:

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

BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 45 Min bei Raumtemperatur
		Zur Verbesserung der Knusprigkeit:
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 2-3 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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80x120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	268,800 / 327,485 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m ³
Nettogewicht eines Kartons	2,8 kg	Stück / Karton	40
Bruttogewicht eines Kartons	3,116 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,8 kg	Stück / Beutel	40
----------------------------	--------	----------------	----

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