



TECHNISCHE ANGABEN

BRÖTCHEN MIT WALNÜSSEN UND HASELNÜSSEN 55G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR LES GOURMANDS

Produktcode	37452	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280045729	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	France

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

Ein Brot mit vielen großen Wal- und Haselnussstücken.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	8.5 cm ± 1.5 cm
	Breite	5.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt :	Durchschnittsgewicht	54g
(zur Information)	Länge	8.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	5.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 0.5 cm



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig (**WEIZENMEHL**, Wasser), **WALNÜSSE** 9%, **HASELNÜSSE** 6%, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **GERSTENMALZMEHL**, **WEIZENMALZMEHL**.

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

Kann Spuren enthalten von: Milch, anderen Schalenfrüchten, Sesamsamen, Eier.

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

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	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.372	16,4 %	1.389	9,1 %
Energie (kcal)	327	16,4 %	331	9,1 %
Gesamtfett (g)	11	15,8 %	11	8,6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,8	4,0 %	0,8	2,2 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0,0 %	0	
Kohlenhydrate (g)	44	16,9 %	44	9,3 %
Zucker (g)	1,2	1,4 %	1,2	0,7 %
Ballaststoffe (g)	3,8		3,8	
Eiweiß (g)	11	22,0 %	12	13,2 %
Salz (g)	1,1	18,3 %	1,2	11,0 %
Natrium (g)	0,45		0,46	

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

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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	264,000 / 316,115 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2110 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m³
Nettogewicht eines Kartons	4,125 kg	Stück / Karton	75
Bruttogewicht eines Kartons	4,5 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	4,125 kg	Stück / Beutel	75
----------------------------	----------	----------------	----

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