



TECHNISCHE ANGABEN

RUNDBROT NORDISCH 60G

VORGEBACKEN GEFROGEN BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS

Brot



Produktcode	39040	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280062146	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Das Beste der französischen Backkunst, von Fachleuten im Dienste der Hotellerie und Gastronomie.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	10.5 cm ± 1.5 cm
	Breite	5.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.5 cm ± 1.0 cm
Gebackenes Produkt : (zur Information)	Durchschnittsgewicht	58g
	Länge	10.0 cm ± 1.5 cm
	Länge	5.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **ROGGENMEHL**, Sonnenblumenkerne 4%, Hirsесамен 3%, Mohnсамен 3%, Samen aus gemeiner Lein 2%, Samen aus gelber Lein 2%, Hefe, getrockneter **WEIZENSAUERTEIG**, **GERSTENMALZMEHL**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, getrockneter fermentiertes Buchweizenmehl (Buchweizenmehl, Sauerteig (**WEIZENMEHL**, Wasser)), getrockneter devitalisierter **WEIZENSAUERTEIG** (**WEIZENMEHL**, Sauerteig (**WEIZENMEHL**, Wasser)), deaktivierte Hefe, **WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

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.

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

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.247	748	1.285	748	9,2 %
Energie (kcal)	296	177	305	177	9,1 %
Fett (g)	5,8	3,5	6	3,5	5,1 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,7	0,4	0,7	0,4	2,2 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	47	28	49	28	11,2 %
Zucker (g)	1,2	0,7	1,2	0,7	0,8 %
Ballaststoffe (g)	5,8	3,5	5,9	3,5	14,2 %
Eiweiß (g)	11	6,6	11	6,6	13,6 %
Salz (g)	1,0	0,62	1,1	0,62	10,7 %
Natrium (g)	0,41	0,25	0,43	0,25	10,7 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 60,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 58,2g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratoriemethoden
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	249,600 / 302,979 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	3,9 kg	Stück / Karton	65
Bruttogewicht eines Kartons	4,294 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3,9 kg	Stück / Beutel	65
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