



CHOUQUETTE 20G FEINE BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR COLLECTION BRIDOR

Produktcode	39052	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280062412	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Ein authentisches und leckeres Rezept für süße Windbeutel.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Durchmesser	4.3 cm ± 0.5 cm
	Höhe	2.2 cm ± 0.5 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **EI**, Wasser, Zucker, **WEIZENMEHL**, Butter (**MILCH**), Zucker, Salz, Vanilleextrakt. Eier aus Bodenhaltung.

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

Kann enthalten Spuren von: Soja, Schalenfrüchten.

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

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



Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.598	320	1.598	320	3,8 %
Energie (kcal)	381	76	381	76	3,8 %
Fett (g)	18	3,6	18	3,6	5,1 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11	2,2	11	2,2	11,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,6	0	0,6	0	
Kohlenhydrate (g)	46	9,2	46	9,2	3,5 %
Zucker (g)	28	5,6	28	5,6	6,2 %
Ballaststoffe (g)	1,1	0	1,1	0	0,0 %
Eiweiß (g)	8,3	1,7	8,3	1,7	3,3 %
Salz (g)	0,58	0,12	0,58	0,12	1,9 %
Natrium (g)	0,23	0,05	0,23	0,05	1,9 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 20,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 20,0g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 10.000 KBE/g	< 100 000 KBE/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 3 KBE/g	< 30 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	BRD 07/11-12/05
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
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 200 KBE/g	< 2 000 KBE/g	ISO 21527-2

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 180 Tage (6 Monate) ab dem Datum des Tiefgefrierens, das auf der Verpackung angegeben ist.
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

	Ofen vorheizen	170
	Backen (mit Umluft)	Ca. 18-20 Min bei 185-190°C, geöffneter Abzug

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 NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	44
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	337,920 / 389,639 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	1866 mm	Lagen / Palette	11

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	598x398x156 mm	Volumen (m3)	0,037 m³
Nettogewicht eines Kartons	7,68 kg	Stück / Karton	384
Bruttogewicht eines Kartons	8,21 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	7,68 kg	Stück / Beutel	384
----------------------------	---------	----------------	-----

Zusätzliche Komponenten im Karton	J	J = Ja N = Nein
-----------------------------------	---	--------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com