



**BAGUETTINE LEGUMI 140G IM STEINOFEN  
VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR  
MIEUX ÊTRE**

Produktcode	<b>39787</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280069879</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Fortement engagé dans le mieux-être, Bridor a développé une gamme de pains en phase avec les nouvelles considérations nutritionnelles. Les pains Mieux-Être Bridor accordent bienfaits nutritionnels, plaisir et qualité.*

**MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG**

**Tiefkühlprodukt :**

Länge	26.0 cm ± 2.5 cm
Breite	6.0 cm ± 1 cm
Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Kichererbsenmehl 4,2%, rote Linsen 4,2%, Dekor 1,9% (**HARTWEIZENGRIEB**), grünes Linsenmehl 1%, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENMALZMEHL**.

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 Vegetarier 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)	1.061	1.485	1.192	1.485	19,6 %
Energie (kcal)	250	350	281	350	19,4 %
Fett (g)	0,8	1,2	0,9	1,2	1,9 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,2	0,2	0,2	0,2	1,3 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	49	68	55	68	29,1 %
Zucker (g)	1,1	1,6	1,3	1,6	2,0 %
Ballaststoffe (g)	3,5	4,9	3,9	4,9	21,6 %
Eiweiß (g)	10	14	12	14	32,1 %
Salz (g)	0,78	1,1	0,88	1,1	20,2 %
Natrium (g)	0,31	0,44	0,35	0,44	20,2 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 140,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 124,6g

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 48 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. 10-12 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](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPACKUNG

---

### Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 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 (m <sup>3</sup> )	0,055 m <sup>3</sup>
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.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

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