



TECHNISCHE ANGABEN

TASCHE MIT APFELSTÜCKEN 105G FEINE BUTTER BACKFERTIG GEFROREN BRIDOR LES SAVOUREUX

Produktcode	40083	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280072855	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Geschmackvolles Feingebäck mit Rezepturen reich an Butter, für eine zart-schmelzende Textur und intensiven Geschmack.

Ein köstliches Feingebäck mit großzügiger und zartschmelzender Füllung : Eine großzügige Füllung mit Apfelstückchen, die eine interessante Mischung aus verschiedenen Texturen und damit einen noch größeren Genussmoment bietet!

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	13.0 cm ± 1.0 cm
	Breite	8.5 cm ± 0.5 cm
	Höhe	2.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	93g
	Länge	11.5 cm ± 1.0 cm
	Breite	9.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: Apfelfüllung 38% (Äpfel 26%, Apfelpüree 6%, Zucker, Wasser, Maisstärke, konzentrierter Zitronensaft, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), **WEIZENMEHL**, feine Butter (**MILCH**) 16%, Wasser, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**. Eier aus Bodenhaltung.

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

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Soja, Schalenfrüchten.

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

Trotz äußerster Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Produkte kann das vereinzelte Vorkommen von Kernen nicht komplett ausgeschlossen 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)	1.128	1.184	1.267	1.184	15,6 %
Energie (kcal)	269	283	303	283	15,7 %
Fett (g)	13	14	15	14	22,1 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,6	9	9,7	9	50,1 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	33	35	37	35	14,9 %
Zucker (g)	9,5	10	11	10	12,4 %
Ballaststoffe (g)	1,9	2	2,1	2	8,9 %
Eiweiß (g)	4,2	4,4	4,7	4,4	9,8 %
Salz (g)	0,66	0,69	0,74	0,69	12,8 %
Natrium (g)	0,26	0,28	0,30	0,28	12,8 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 105,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 93,5g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100.000 KBE/g	< 1 000 000 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	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	< 1.000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-2

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 Backen:

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

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 45-60 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	210°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 19-20 Min bei 195-200°C, geöffneter 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.bridorfrance.tv

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	504,000 / 562,685 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	400x300x150 mm	Volumen (m3)	0,018 m³
Nettogewicht eines Kartons	5,25 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	5,566 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	5,25 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.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com