



TECHNISCHE ANGABEN

**LE POCHON 280G IM STEINOFEN
VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR
BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS**
Brot



| | | | |
|----------------------|----------------------|------------------------|-------------------|
| Produktcode | 41015 | Schutzmarke | BRIDOR |
| Strichcode (Karton) | 3419280081314 | Zollnomenklatur-Nummer | 1905 90 30 |
| Strichcode (Packung) | | Hergestellt in | Frankreich |

Diese großen Brote wurden in Zusammenarbeit mit Frédéric Lalos, MOF boulanger, entwickelt und bieten subtile und perfekt ausgewogene Aromen.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

| | | |
|---|----------------------|------------------|
| Tiefkühlprodukt : | Länge | 14.0 cm ± 2.5 cm |
| | Breite | 14.0 cm ± 2.5 cm |
| | Höhe | 7.5 cm ± 2.0 cm |
| Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small> | Durchschnittsgewicht | 274g |
| | Länge | 13.5 cm ± 2.5 cm |
| | Breite | 13.5 cm ± 2.5 cm |
| | Höhe | 7.5 cm ± 2.0 cm |



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig 6% (**WEIZENMEHL**, Wasser), getrockneter Sauerteig (getrockneter fermentiertes Buchweizenmehl (Buchweizenmehl, Sauerteig (**WEIZENMEHL**, Wasser))), getrockneter devitalisierter **WEIZENSAUERTEIG** (**WEIZENMEHL**, Sauerteig (**WEIZENMEHL**, Wasser))), 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 | J = Ja N = Nein | |
| Nicht bestrahlt | Für Vegetarier geeignet | J | Halal zertifiziert | J | | |

| Nährwerte je 100g | Tiefkühlprodukt | | Gebackenes Produkt | | |
|---------------------------------|-----------------|---------------|--------------------|----------------|-------------------|
| | Pro 100g | Pro Portion** | Pro 100g | Pro Portion*** | % RM* pro portion |
| Energie (kJ) | 1.039 | 312 | 1.061 | 312 | 3,8 % |
| Energie (kcal) | 245 | 74 | 250 | 74 | 3,8 % |
| Fett (g) | 0,9 | 0 | 0,9 | 0 | 0,0 % |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 % |
| davon trans-fettsäuren (g) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 % |
| Kohlenhydrate (g) | 50 | 15 | 51 | 15 | 5,8 % |
| Zucker (g) | 1,1 | 0 | 1,1 | 0 | 0,0 % |
| Ballaststoffe (g) | 2,5 | 0,7 | 2,5 | 0,7 | 3,0 % |
| Eiweiß (g) | 8 | 2,4 | 8,2 | 2,4 | 4,9 % |
| Salz (g) | 1,3 | 0,38 | 1,3 | 0,38 | 6,5 % |
| Natrium (g) | 0,51 | 0,15 | 0,52 | 0,15 | 6,5 % |

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 30,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 29,4g

| Mikrobiologische Eigenschaften | Zielvorgaben | Toleranzen | Laboratormethoden |
|---------------------------------|------------------------|------------------------|-------------------|
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl | < 10.000 KBE/g | < 100 000 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 |
| Hefen / Schimmelpilze | < 500 KBE/g | < 5 000 KBE/g | ISO 21527-2 |

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. 11-13 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 NIMP15 / 80x120 cm | Kartons / Palette | 32 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette | 215,040 / 264,44 kg | Kartons / Lage | 4 |
| Gesamthöhe | 2070 mm | Lagen / Palette | 8 |

Karton

| | | | |
|------------------------------|----------------|-----------------|----------|
| Außenabmessungen (L x B x H) | 590x390x240 mm | Volumen (m3) | 0,055 m³ |
| Nettogewicht eines Kartons | 6,72 kg | Stück / Karton | 24 |
| Bruttogewicht eines Kartons | 7,384 kg | Beutel / Karton | 1 |

Beutel

| | | | |
|----------------------------|---------|----------------|----|
| Nettogewicht eines Beutels | 6,72 kg | Stück / Beutel | 24 |
|----------------------------|---------|----------------|----|

| | | |
|-----------------------------------|---|--------------------|
| 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