



TECHNISCHE ANGABEN

**LE GRAND CÉRÉALIER 1.1KG IM
STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN
BRIDOR BRIDOR SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS
Brot**



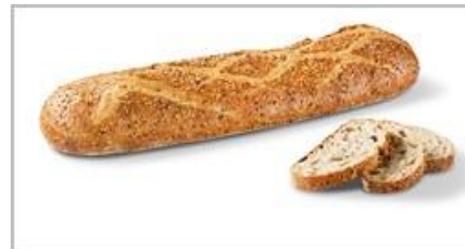
Produktcode	41017	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280082304	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

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

Brot mit cremefarbener Krume und vielen Samen, die einen Röstgeschmack haben. Kräftiger Geschmack. Vollmundig.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	50.0 cm ± 3.5 cm
	Breite	14.0 cm ± 2.0 cm
	Höhe	6.5 cm ± 2.0 cm
Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	1067g
	Länge	49.0 cm ± 3.5 cm
	Breite	13.5 cm ± 2.0 cm
	Höhe	6.5 cm ± 2.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig (**MÜLSTEINMEHL**, Wasser), **SESAMSAMEN** 2,6%, Samen aus gelber Lein 1,8%, Samen aus gemeiner Lein 1,8%, **WEIZENMALZFLOCKEN** 1,8%, Sonnenblumenkerne 0,9%, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, Dekor 0,3% (**SESAMSAMEN**, Samen aus gemeiner Lein, Samen aus gelber Lein), **WEIZENMALZMEHL**.

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, 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)	1.283	385	1.323	385	4,7 %
Energie (kcal)	304	91	313	91	4,7 %
Fett (g)	4,8	1,4	4,9	1,4	2,1 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,7	0	0,7	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	53	16	55	16	6,3 %
Zucker (g)	1,9	0,6	2	0,6	0,7 %
Ballaststoffe (g)	4,3	1,3	4,5	1,3	5,4 %
Eiweiß (g)	10	3	10	3	6,2 %
Salz (g)	0,91	0,27	0,94	0,27	4,7 %
Natrium (g)	0,36	0,11	0,37	0,11	4,7 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 30,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 29,1g

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. 16-18 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	24
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	264,000 / 312,83 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	1980 mm	Lagen / Palette	6

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x305 mm	Volumen (m3)	0,07 m³
Nettogewicht eines Kartons	11 kg	Stück / Karton	10
Bruttogewicht eines Kartons	11,872 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	11 kg	Stück / Beutel	10
----------------------------	-------	----------------	----

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