



TECHNISCHE ANGABEN

BRÖTCHEN RUSTIKALES 90G VORGEBACKEN TIEFGEFROREN BRIDOR PANIDOR

Produktcode	41590	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280089839	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Portugal

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :

Länge	10.0 cm ±
Breite	9.0 cm ±
Höhe	5.0 cm ±

Gebackenes Produkt :
(zur Information)

Durchschnittsgewicht	80g
Länge	10.0 cm ±
Breite	9.0 cm ±
Höhe	5.0 cm ±



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **ROGGENMEHL**, Salz, Hefe, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), **GERSTENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, Sesamsamen, Senf, Soja, Eier, Schalenfrüchten.

Enzyme und Ascorbinsäure sind Verarbeitungshilfsstoffe und müssen bei gekochten Produkten möglicherweise nicht angegeben werden, gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

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



Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.041	937	1.171	937	12,4 %
Energie (kcal)	246	221	276	221	12,3 %
Fett (g)	1,1	1	1,2	1	1,6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0	0	0	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)			0		
Kohlenhydrate (g)	50	45	56	45	19,2 %
Zucker (g)	3,1	2,8	3,5	2,8	3,4 %
Ballaststoffe (g)	3,1	2,8	3,5	2,8	12,4 %
Eiweiß (g)	7,4	6,7	8,3	6,7	14,8 %
Salz (g)	1,2	1,1	1,3	1,1	20,0 %
Natrium (g)	0,48	0,43	0,54	0,43	20,0 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 90,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 80,0g

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: 330 Tage (11 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 Backen:

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

BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 15-20 Min bei Raumtemperatur
	Backen (mit Umluft)	Ca. 8-12 Min bei 200°C, geschlossener 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	28
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	226,800 / 265,03 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2005 mm	Lagen / Palette	7

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	595x395x265 mm	Volumen (m3)	0,062 m ³
Nettogewicht eines Kartons	8,1 kg	Stück / Karton	90
Bruttogewicht eines Kartons	8,451 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	8,1 kg	Stück / Beutel	90
----------------------------	--------	----------------	----

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