



TECHNISCHE ANGABEN

LUNCH APFELTASCHE 40G CHARENTES-POITOU BUTTER (GUB) BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS



Produktcode	30227	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280001282	Zollnomenklatur-Nummer	1901 20 00
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich
Strichcode (Stück)	3419280109636		

Eine prestigemarke im dienste der fachleute aus hotel und gaststättengewerbe.

Die Apfeltasche Une Recette Lenôtre Professionnel hat einen einzigartigen Geschmack mit einer köstlichen Füllung aus Apfelkompott und feinen Apfelwürfelchen und einem Hauch Vanille.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	8.5 cm ± 0.5 cm
	Breite	6.5 cm ± 0.5 cm
	Höhe	2.0 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt :	Durchschnittsgewicht	34g
(zur Information)	t	

Länge	7.0 cm ± 1.0 cm
Breite	6.0 cm ± 1.0 cm
Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Charentes-Poitou g.U. Butter (**MILCH**) 26%, Äpfel 19,5%, Wasser, Apfelpüree 7,4%, Zucker, Eierstreiche (**EIER**), Maisstärke, Salz, **WEIZENGLUTEN**, konzentrierter Zitronensaft, Vanillepulver 0,02%, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Antioxidantien (Ascorbinsäure).
EIER aus Bodenhaltung

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

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Soja, Schalenfrüchten.

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

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	J	



Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1403	561	1651	660	7,7 %
Energie (kcal)	337	135	396	159	7,7 %
Fett (g)	22	8,7	26	10	14,3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	15	6,0	18	7,1	34,5 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,5	0,2	0,6	0,2	
Kohlenhydrate (g)	30	12	36	14	5,4 %
Zucker (g)	8,8	3,5	10	4,1	4,5 %
Zuckerzusatz (g)	4,25	1,70	5,00	2,00	
Ballaststoffe (g)	1,8	0,7	2,1	0,8	3,3 %
Eiweiß (g)	3,8	1,5	4,5	1,8	3,5 %
Salz (g)	0,87	0,35	1,0	0,41	6,7 %
Natrium (g)	0,35	0,14	0,41	0,16	6,7 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 40,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 34,0g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	ISO 6888-2
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 10/03-09/00
Schimmel	< 1000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 365 Tage (12 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 24 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	24 Stücke pro Backblech
	Auftauen	ca. 45-60 Min. bei Raumtemperatur.
	Ofen vorheizen	210°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 17-18 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.bridordefrance.tv

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO NIMP15 / 120x80 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	652,800 / 710,739 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2110 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x295x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m³
Nettogewicht eines Kartons	10,2 kg	Stück / Karton	255
Bruttogewicht eines Kartons	10,666 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	10,2 kg	Stück / Beutel	255
----------------------------	---------	----------------	-----

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