



TECHNISCHE ANGABEN

BROT MIT GETREIDE 450G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR DIE FEINSCHMECKERBROTE

Brot

Produktcode	30735	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280020689	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich
Strichcode (Stück)	3419280117884		

Kollektion rustikaler Brote mit französischem Bäcker-Know-how, die eine große organoleptische Vielfalt bieten: intensiver Geschmack mit komplexen Formen und Oberflächen.

Ein Pavé, hergestellt aus Weizen-, Roggen-, Gersten- und gemälztem Weizenmehl sowie Weizensauerteig. Angereichert mit einer Samenmischung (Sonnenblumenkerne, Sesam, gelber Leinsamen) bietet es nicht zuletzt dank seines Haferflocken-Toppings eine besonders ansprechende Optik.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	29.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	10.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	6.0 cm ± 1.0 cm

Gebackenes Produkt :	Durchschnittsgewicht	432g
(zur Information)	t	
	Länge	28.0 cm ± 2.5 cm
	Breite	9.5 cm ± 2.5 cm
	Höhe	6.0 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig (**MÜLSTEINMEHL**, Wasser), Sonnenblumenkerne 2,4%, **SESAMSAMEN** 1,8%, **HAFERFLOCKEN** 1,2%, Samen aus gelber Lein 1,2%, Salz, Dekor (**HAFERFLOCKEN** 1%), **ROGGENMEHL**, **GERSTENMALZMEHL**, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, **WEIZENMALZMEHL**.

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, Schalenfrüchten, Eier.

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	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)	1101	330	1147	344	4,1 %
Energie (kcal)	261	78	272	81	4,1 %
Fett (g)	3,9	1,2	4,0	1,2	1,7 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,6	0,2	0,6	0,2	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	46	14	48	14	5,6 %
Zucker (g)	1,2	0	1,2	0	0,0 %
Zuckerzusatz (g)	0	0	0	0	
Ballaststoffe (g)	4,0	1,2	4,2	1,3	5,0 %
Eiweiß (g)	8,6	2,6	8,9	2,7	5,3 %
Salz (g)	1,2	0,36	1,3	0,38	6,3 %
Natrium (g)	0,49	0,15	0,51	0,15	6,3 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 30,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 28,8g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Keimzahl	< 10000 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	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
Hefe / Schimmel	< 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 bei Zimmertemperatur aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	6 Stücke pro Backblech
	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 / 120x80 cm	Kartons / Palette	20
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	270,000 / 312,181 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	1675 mm	Lagen / Palette	5

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x305 mm	Volumen (m3)	0,07 m³
Nettogewicht eines Kartons	13,5 kg	Stück / Karton	30
Bruttogewicht eines Kartons	14,219 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	13,5 kg	Stück / Beutel	30
----------------------------	---------	----------------	----

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