



TECHNISCHE ANGABEN

BRÖTCHEN MIT SAMEN UND GETREIDE 45G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR BRIDOR UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELS



Petit pain

Produktcode	30898	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280007628	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich
Strichcode (Stück)	3419280109285		

Eine prestigemarke im dienste der fachleute aus hotel und gaststättengewerbe.

Ein Brötchen mit vielen Samen: Sesam, brauner Leinsamen, gemälzte Weizenflocken und Weizenkeime. Ein Weizensauerteig, dessen Rezept für ein einzigartiges Aroma viele Körner enthält.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	10.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	5.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	3.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt :	Durchschnittsgewicht	41g
(zur Information)	t	

Länge	9.5 cm ± 1.5 cm
Breite	4.5 cm ± 1.0 cm
Höhe	3.5 cm ± 0.5 cm



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **SESAMSAMEN** 3,1%, **WEIZENMALZFLOCKEN** 2,3%, Samen aus gemeiner Lein 2,3%, Salz, **WEIZENKEIMFLOCKEN** 0,46%, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, deaktivierte 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)	1776	799	1930	869	10,3 %
Energie (kcal)	422	190	458	206	10,2 %
Fett (g)	9,6	4,3	10	4,7	6,6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,6	0,7	1,7	0,8	3,9 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	66	30	72	33	12,4 %
Zucker (g)	1,7	0,8	1,9	0,8	0,9 %
Zuckerzusatz (g)	0	0	0	0	
Ballaststoffe (g)	7,6	3,4	8,3	3,7	14,8 %
Eiweiß (g)	14	6,3	15	6,8	13,5 %
Salz (g)	1,0	0,47	1,1	0,51	8,4 %
Natrium (g)	0,42	0,19	0,45	0,20	8,4 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 45,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 41,4g

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 24 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	ca. 0-10 Min. bei Raumtemperatur.
	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	30 Stücke pro Backblech
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 7-9 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	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	259,200 / 319,901 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x295x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m³
Nettogewicht eines Kartons	2,7 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	3,037 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,7 kg	Stück / Beutel	60
----------------------------	--------	----------------	----

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