



TECHNISCHE ANGABEN

MINI SCHLEIFE MIT CRANBERRIES 30G

FEINE BUTTER BACKFERTIG

TIEFGEFROREN BRIDOR LES MINI

GOURMANDES

Produktcode	32156	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280015203	Zollnomenklatur-Nummer	1901 20 00
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich
Strichcode (Stück)	3419280100282		

Süßes Mini-Feingebäck in verschiedenen Formen und vielen Geschmacksrichtungen.

Ein unwiderstehlicher Croissantteig nach einem Rezept auf reiner Butterbasis zusammen mit wohlschmeckender süßer Konditorcreme und Cranberries.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	9.5 cm ± 1.5 cm
	Breite	3.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	2.0 cm ± 1.0 cm
Gebackenes Produkt : (zur Information)	Durchschnittsgewicht	24g
	Länge	10.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	3.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	2.5 cm ± 1.0 cm



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, feiner Butter (**MILCH**) 12%, Cranberries 10%, Rohrzucker, Zucker, Hefe, **EIER**, modifizierte Stärke, Salz, **WEIZENGLUTEN**, **VOLLMILCHPULVER**, **MAGERMILCHPULVER**, Sonnenblumenöl, Stabilisatoren (Calciumlactat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), ungehärtetes pflanzliches Öl (Kokos), Glukosesirup, Kurkuma-Extrakt, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Ascorbinsäure, Hemicellulasen), Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), natürliches Aroma (**MILCH**), Karottenextrakt. **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.

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)	1229	369	1536	461	5,3 %
Energie (kcal)	292	88	365	110	5,3 %
Fett (g)	10	3,1	13	3,9	5,3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6,6	2,0	8,3	2,5	11,9 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,2	0	0,3	0	
Kohlenhydrate (g)	44	13	55	16	6,1 %
Zucker (g)	20	5,9	24	7,3	7,8 %
Zuckerzusatz (g)	13,4	4,03	16,8	5,03	
Ballaststoffe (g)	2,4	0,7	3,1	0,9	3,5 %
Eiweiß (g)	5,3	1,6	6,6	2,0	3,8 %
Salz (g)	0,68	0,20	0,85	0,25	4,1 %
Natrium (g)	0,27	0,08	0,34	0,10	4,1 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 30,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 24,0g

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)	20 Stücke pro Backblech
	Auftauen	ca. 30-45 Min. bei Raumtemperatur.
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 13-15 Min bei 165-170°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	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	288,000 / 349,926 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	3 kg	Stück / Karton	100
Bruttogewicht eines Kartons	3,349 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	1,5 kg	Stück / Beutel	50
----------------------------	--------	----------------	----

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