



TECHNISCHE ANGABEN

RAUTENBRÖTCHEN NATUR 55G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN

Brötchen

Produktcode	33000	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280020931	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich
Strichcode (Stück)	3419280109353		

Eine Kollektion an Qualitätsbrot in klassischen und regelmässigen Formen für den alltäglichen Bedarf.

Ein Brötchen in origineller grafischer Form aus Weizenmehl und gemälztem Weizenmehl.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	13.5 cm $\pm$ 2.0 cm
	Breite	6.5 cm $\pm$ 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm $\pm$ 0.5 cm

Gebackenes Produkt :	Durchschnittsgewicht	51g
(zur Information)	t	
	Länge	13.0 cm $\pm$ 2.0 cm
	Breite	6.0 cm $\pm$ 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm $\pm$ 0.5 cm



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Hefe, Salz, **WEIZENGLUTEN**, getrockneter devitalisierter **WEIZENSAUERTEIG**, **WEIZENKEIMFLOCKEN**, **WEIZENMALZMEHL**.

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, Sesamsamen, 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	Nein	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)	1044	574	1123	618	7,3 %
Energie (kcal)	246	135	265	146	7,2 %
Fett (g)	0,7	0	0,8	0	0,0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,2	0	0,2	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	50	28	54	30	11,4 %
Zucker (g)	1,2	0,7	1,3	0,7	0,8 %
Zuckerzusatz (g)	0,00	0,00	0,00	0,00	
Ballaststoffe (g)	3,0	1,7	3,3	1,8	7,2 %
Eiweiß (g)	8,5	4,7	9,1	5,0	10,0 %
Salz (g)	1,2	0,67	1,3	0,72	11,9 %
Natrium (g)	0,48	0,27	0,52	0,29	11,9 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 55,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 51,1g

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)	15 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	36
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	198,000 / 249,446 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2085 mm	Lagen / Palette	9

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x215 mm	Volumen (m3)	0,049 m³
Nettogewicht eines Kartons	5,5 kg	Stück / Karton	100
Bruttogewicht eines Kartons	6,147 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	5,5 kg	Stück / Beutel	100
----------------------------	--------	----------------	-----

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