



TECHNISCHE ANGABEN

MIX RAUTENBRÖTCHEN 55G IM STEINOFEN VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR LES ESSENTIELS

Produktcode	33074	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280021426	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich
Strichcode (Stück)	3419280119345		

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

Ein Mix aus leckeren Brötchen in unterschiedlichen Formen und Geschmacksrichtungen.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

- 25 Rautenbrötchen Natur 55g
- 25 Rautenbrötchen mit Getreide 55g
- 25 Rautenbrötchen mit Mohn 55g
- 25 Rautenbrötchen mit Sesam 55g



Serviovorschlag

Zutaten: **Rautenbrötchen Natur:** WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, **WEIZENGLUTEN**, getrockneter devitalisierter **WEIZENSAUERTEIG**, **WEIZENKEIMEFLOCKEN** 0,3%, **WEIZENMALZMEHL**.
Rautenbrötchen mit Getreide: WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (**MÜLSTEINMEHL**, Wasser), **SESAMSAMEN** 2,6%, Samen aus gemeiner Lein 2,5%, **WEIZENMALZFLOCKEN** 1,9%, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENKEIMEFLOCKEN** 0,24%, **WEIZENMALZMEHL**.
Rautenbrötchen mit Mohn: WEIZENMEHL, Wasser, Mohnsamen 2,6%, Salz, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENKEIMEFLOCKEN** 0,29%, **WEIZENMALZMEHL**.
Rautenbrötchen mit Sesam: WEIZENMEHL, Wasser, **SESAMSAMEN** 1,6%, Salz, Dekor 1% (**SESAMSAMEN**), Hefe, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENKEIMEFLOCKEN** 0,29%, **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	N	



Nährwerte je 100g	Tiefgefroren Mix	Gebacken Mix	% RM* pro portion** gebacken Mix
Energie (kJ)	1086	1164	7,6 %
Energie (kcal)	257	275	7,5 %
Fett (g)	2,1	2,3	1,8 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,4	0,4	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0,0 %
Kohlenhydrate (g)	49	52	11,1 %
Zucker (g)	1,2	1,3	0,8 %
Zuckerzusatz (g)	0,00	0,00	0,0 %
Ballaststoffe (g)	3,4	3,6	8,0 %
Eiweiß (g)	8,7	9,3	10,1 %
Salz (g)	1,2	1,3	11,7 %
Natrium (g)	0,47	0,51	11,7 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)- **Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 51,3g

Nährwerte je 100g Tiefkühlprodukt	Rautenbrötchen Natur 55g	Rautenbrötchen mit Getreide 55g	Rautenbrötchen mit Mohn 55g	Rautenbrötchen mit Sesam 55g
Energie (kJ)	1.044	1.072	1.095	1.095
Energie (kcal)	246	254	259	259
Fett (g)	0,7	3,4	1,9	2,4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0	0,6	0	0,5
davon trans	0	0	0	0
Kohlenhydrate (g)	50	45	50	49
Zucker (g)	1,2	1,1	1,3	1,2
Ballaststoffe (g)	3,0	4,0	3,3	3,1
Eiweiß (g)	8,5	8,8	8,7	8,7
Salz (g)	1,2	1,1	1,2	1,2
Natrium (g)	0,48	0,45	0,48	0,49

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	36
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	198,000 / 250,081 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	6,165 kg	Beutel / Karton	4

Beutel

Rautenbrötchen Natur 55g	Nettogewicht eines Beutels	1,375 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	25
Rautenbrötchen mit Getreide 55g	Nettogewicht eines Beutels	1,375 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	25
Rautenbrötchen mit Mohn 55g	Nettogewicht eines Beutels	1,375 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	25
Rautenbrötchen mit Sesam 55g	Nettogewicht eines Beutels	1,375 kg	Beutel / Karton	1	Stück / Beutel	25

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