



TECHNISCHE ANGABEN

BLÄTTERTEIGPLATTE 300G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR CRÉATIVES

Produktcode	34171	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280024434	Zollnomenklatur-Nummer	1901 20 00
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich
Strichcode (Stück)	3419280119857		

Lassen Sie Ihrer Kreativität mit diesen nach Ihren Wünschen personalisierbaren Produkten freien Lauf.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	38.0 cm ± 0.5 cm
	Breite	28.0 cm ± 0.5 cm
	Höhe	2.5 mm ± 1.0 mm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feine Butter (**MILCH**) 25%, Wasser, Salz, **WEIZENGLUTEN**.

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

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Soja, 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	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)	1546	4638	1546	4638	55,2 %
Energie (kcal)	370	1111	370	1111	55,5 %
Fett (g)	21	63	21	63	89,6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	14	41	14	41	205,3 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,5	1,4	0,5	1,4	
Kohlenhydrate (g)	38	113	38	113	43,4 %
Zucker (g)	1,2	3,5	1,2	3,5	3,9 %
Zuckerzusatz (g)	0	0	0	0	
Ballaststoffe (g)	2,2	6,5	2,2	6,5	26,1 %
Eiweiß (g)	6,2	19	6,2	19	37,3 %
Salz (g)	1,0	3,1	1,0	3,1	50,9 %
Natrium (g)	0,41	1,2	0,41	1,2	50,9 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 300,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 300,0g

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

	Auftauen	Bei Raumtemperatur auftauen lassen.
		Laminieren. Der Teig ist gebrauchsfertig.

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	NIMP15 / 120x100 cm	Kartons / Palette	70
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	756,000 / 812,075 kg	Kartons / Lage	10
Gesamthöhe	1188 mm	Lagen / Palette	7

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m³
Nettogewicht eines Kartons	10,8 kg	Stück / Karton	36
Bruttogewicht eines Kartons	11,267 kg	Beutel / Karton	3

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3,6 kg	Stück / Beutel	12
----------------------------	--------	----------------	----

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