



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



Petit pain

Produktcode	<b>30898</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280007628</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Das Beste der französischen Backkunst, von Fachleuten im Dienste der Hotellerie und Gastronomie.  
Mit vielen Samen und Getreidekörnern: Sesam, brauner Leinsamen und Weizenmalzflocken. Duftet und schmeckt nach  
Samen.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	10.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	5.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	3.5 cm ± 0.5 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	41g
	Länge	9.5 cm ± 1.5 cm
	Breite	4.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	3.5 cm ± 0.5 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Sauerteig (**WEIZENMEHL**, Wasser), **SESAMSAMEN** 3%, Samen aus gemeiner Lein 2%, **WEIZENMALZFLOCKEN** 2%, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Hefe, deaktivierte Hefe, **WEIZENMALZMEHL**.

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

Kann enthalten Spuren von: Milch, Schalenfrüchten, Eier.

*Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.*

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	J	Kosher zertifiziert	N	Clean Label	J
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J		(J = Ja / N = Nein)

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.073	483	1.167	483	6,2 %
Energie (kcal)	254	114	276	114	6,2 %
Fett (g)	3,4	1,5	3,7	1,5	2,3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,5	0,2	0,6	0,2	1,3 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	45	20	49	20	8,5 %
Zucker (g)	1,6	0,7	1,7	0,7	0,9 %
Ballaststoffe (g)	3,7	1,6	4	1,6	7,1 %
Eiweiß (g)	9	4,1	9,8	4,1	8,8 %
Salz (g)	1,2	0,53	1,3	0,53	9,5 %
Natrium (g)	0,47	0,21	0,51	0,21	9,5 %

\* 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 Gesamtkeimzahl	< 5.000 KBE/g	< 50 000 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	AES 10/04-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527

## 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 aufbewahren.

## BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	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](http://www.bridordefrance.tv)**

## VERPACKUNG

### Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80x120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	259,200 / 317,885 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	2,7 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	3,016 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.bridordefrance.com](http://www.bridordefrance.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)