



MINI PASTEL DE NATA 35G PFLANZLICHEM FETT BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR PANIDOR

Produktcode	41587	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280089006	Zollnomenklatur-Nummer	1901 20 00
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Portugal
Produktcode des Kunden	111502		

Qualitätsproudte, die sich an der portugiesischen Backkultur inspirieren.

Die unwiderstehliche Mini-Version des Pastel de Nata, die beliebte Pâtisserie aus Portugal! Sie besteht aus einem knusprigen Blätterteig mit leicht karamellisiertem Geschmack und einer köstlichen Creme mit einem Hauch Karamell und geriebener Zitrone.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	5.5 cm ±
	Breite	3.0 cm ±
	Höhe	1.8 cm ±
Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht 30g	
	Länge	5.5 cm ±
	Breite	3.0 cm ±
	Höhe	1.8 cm ±



Serviervorschlag

Zutaten: Wasser, **WEIZENMEHL**, Zucker, pasteurisiertes **EIGELB**, **MAGERMILCHPULVER**, Glukose-Fruktose-Sirup, ungehärtetes raffiniertes pflanzliches Fett (Palm), raffiniertes Pflanzenöl (Raps, Palm), pasteurisiertes **VOLLEI**, Maisstärke, Salz, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Zitronenaufguss, Säureregulator (Citronensäure), Konservierungsstoff (Sorbinsäure), Aroma, Farbstoff (Carotin), Zimtaufguss.

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

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Senf, Soja, Fische, 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	Nein	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)	1.035	362	1.208	362	4,9 %
Energie (kcal)	247	86	288	86	4,9 %
Fett (g)	11	4	13	4	6,5 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	5,7	2	6,7	2	11,4 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	32	11	37	11	4,9 %
Zucker (g)	16	5,6	19	5,6	7,1 %
Zuckerzusatz (g)	17,8	6,23	20,8	6,23	
Ballaststoffe (g)	1,2	0	1,4	0	0,0 %
Eiweiß (g)	4,4	1,5	5,1	1,5	3,5 %
Salz (g)	0,58	0,2	0,68	0,2	3,9 %
Natrium (g)	0,23	0,08	0,27	0,08	3,9 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 35,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 30,0g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborormethoden
Escherichia coli (44°C/g)	< 10 KBE/g	< 30 KBE/g	AES 10/06-01/08
Koagulasepositive Staphylokokken (37°C)	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF EN ISO 6888-2
Präsumtiver Bacillus cereus (30°C)	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Salmonella	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	MSRV 12/05-464 anerkannt gemäß NF ISO 16140
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/03-09/00

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 540 Tage (18 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:

Bei Raumtemperatur: 24 Stunden aus organoleptischen Gründen und aus Gründen der Lebensmittelsicherheit.

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	Legen Sie das Produkt auf das Backblech.
	Auftauen	ca. 10-15 Min. bei Raumtemperatur.
	Ofen vorheizen	250°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 13 Min bei 230°C, geöffneter Abzug.
	Endbearbeitung	Spruzhen Sie mit Wasser, damit die obere Kapsel durchhängt. Die Einwegform sollte entfernt werden, wenn das Produkt noch heiß ist.

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 / 80x120 cm	Kartons / Palette	110
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	462,000 / 513,213 kg	Kartons / Lage	10
Gesamthöhe	1800 mm	Lagen / Palette	11

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	340x235x150 mm	Volumen (m3)	0,012 m ³
Nettogewicht eines Kartons	4,2 kg	Stück / Karton	120
Bruttogewicht eines Kartons	4,407 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	4,2 kg	Stück / Beutel	120
----------------------------	--------	----------------	-----

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