



TECHNISCHE ANGABEN

# BAGUETTE NOVA 280G VORGEBACKEN GEFROREN BRIDOR DIE ESSENTIELLEN

Produktcode	<b>42611</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280101234</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 30</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Eine Kollektion an Qualitätsbrot in klassischen und regelmässigen Formen für den alltäglichen Bedarf. Ein herzhaftes Bauern-Baguette in beliebten Geschmacksrichtungen, das kürzer und breiter als ein klassisches Baguette ist. Hergestellt mit „Rotem Label“ Weizenmehl und einem Weizensauerteig, bietet es eine schöne, cremefarbene und luftige Krume.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	37.0 cm ± 2.5cm
	Breite	7.5 cm ± 1.0cm
	Höhe	4.5 cm ± 1.0cm



Serviovorschlag

Zutaten: « Label Rouge » **WEIZENMEHL** 59,4% (**WEIZENMEHL, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)), Wasser, Salz, Hefe.

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	J	Kosher zertifiziert	N	J = Ja N = Nein
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	N	



Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.011	2.830	1.111	2.830	36,7 %
Energie (kcal)	238	667	262	667	36,4 %
Fett (g)	0,5	1,5	0,6	1,5	2,4 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0	0	0	0	0,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	49	137	54	137	57,5 %
Zucker (g)	1,2	3,4	1,3	3,4	4,2 %
Zuckerzusatz (g)	0	0	0	0	
Ballaststoffe (g)	2,7	7,5	2,9	7,5	32,5 %
Eiweiß (g)	8,1	23	8,9	23	49,6 %
Salz (g)	1,1	3,2	1,2	3,2	57,5 %
Natrium (g)	0,45	1,30	0,50	1,30	57,5 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 280,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 254,8g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 10.000 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
Hefen / Schimmelpilze	< 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 48 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)	5 Stücke pro Backblech
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 12-14 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.bridorfrance.tv](http://www.bridorfrance.tv)**

## VERPACKUNG

### Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	36
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	221,760 / 265,003 kg	Kartons / Lage	6
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	6

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	450x300x320 mm	Volumen (m3)	0,043 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	6,16 kg	Stück / Karton	22
Bruttogewicht eines Kartons	6,586 kg	Beutel / Karton	1

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	6,16 kg	Stück / Beutel	22
----------------------------	---------	----------------	----

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](http://www.bridor.com)

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