



TECHNISCHE ANGABEN

CROISSANT 90G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES SAVOUREUX

Produktcode	35676	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280033320	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	France
Produktcode des Kunden	BAK 225		

Geschmackvolles Feingebäck mit Rezepturen reich an Butter, für eine zart-schmelzende Textur und intensiven Geschmack.

Leicht, blättrig, knusprig und ein guter Geschmack nach Butter: Es ist ein unverzichtbarer Begleiter für das Frühstück.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	13.5 cm ± 2.0 cm
	Breite	6.0 cm ± 2.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm

Gebackenes Produkt :	Durchschnittsgewicht	78g
(zur Information)	Länge	18.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	8.0 cm ± 2.0 cm
	Höhe	5.0 cm ± 1.0 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feiner Butter (**MILCH**) 23%, Wasser, Hefe, Zucker, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure).
Eier aus Bodenhaltung.

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

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Soja, Schalenfrüchten.

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

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	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.494	16,0 %	1.709	18,3 %
Energie (kcal)	357	16,1 %	409	18,4 %
Gesamtfett (g)	19	25,7 %	22	28,3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12	55,0 %	14	63,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,524		0,592	
Kohlenhydrate (g)	38	13,1 %	43	14,9 %
Zucker (g)	5,7	5,7 %	6,4	6,4 %
Ballaststoffe (g)	2,2		2,4	
Eiweiß (g)	7,5	13,6 %	8,5	15,3 %
Salz (g)	1	15,2 %	1,1	16,5 %
Natrium (g)	0,4		0,46	

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100.000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	BRD 07/11-12/05
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
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1.000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527

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 aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	9 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 15-18 Min bei 165-170°C, geöffneter 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 / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	288,000 / 340,931 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2110 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volumen (m3)	0,028 m³
Nettogewicht eines Kartons	4,5 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	4,887 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	2,25 kg	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.bridordefrance.com

e-mail: : exportsales@groupeleduff.com