



TECHNISCHE ANGABEN

## SCHOKOBRÖTCHEN 75G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN BRIDOR LES SAVOUREUX

|                      |                      |                        |                   |
|----------------------|----------------------|------------------------|-------------------|
| Produktcode          | <b>31001</b>         | Schutzmarke            | <b>BRIDOR</b>     |
| Strichcode (Karton)  | <b>3419280008045</b> | Zollnomenklatur-Nummer | <b>1905 90 70</b> |
| Strichcode (Packung) |                      | Hergestellt in         | <b>Frankreich</b> |

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

Dieses Schokobrötchen vereint den intensiven Geschmack ursprünglichen Kakaos mit dem feinen knusprigen und dann schmelzenden Blätterteig mit reiner Butter. Das wunderbar köstliche Gebäck ist ideal für den kleinen Hunger zu jeder Tageszeit.

### MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

|   |                          |                  |
|---|--------------------------|------------------|
| <b>Tiefkühlprodukt :</b>  | Länge                    | 10.0 cm ± 1.0 cm |
|   | Breite                   | 6.5 cm ± 1.5 cm  |
|   | Höhe                     | 3.5 cm ± 1.0 cm  |
| <b>Gebackenes Produkt :</b><br><small>(zur Information)</small> | Durchschnittsgewicht 66g |                  |
|   | Länge                    | 12.5 cm ± 1.5 cm |
|   | Breite                   | 9.0 cm ± 1.5 cm  |
|   | Höhe                     | 5.0 cm ± 1.0 cm  |



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feine Butter (**MILCH**) 21%, Wasser, Schokolade 9% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (**SOJALECITHIN**), natürliches Vanillearoma), 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, Schalenfrüchten.

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

|                 |                         |   |                     |   |                    |
|-----------------|-------------------------|---|---------------------|---|--------------------|
| Ohne GVO        | Für Veganer geeignet    | N | Kosher zertifiziert | N | J = Ja<br>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)                    | 1.566           | 1.174         | 1.779              | 1.174          | 15,7 %            |
| Energie (kcal)                  | 375             | 281           | 426                | 281            | 15,7 %            |
| Fett (g)                        | 20              | 15            | 23                 | 15             | 24,0 %            |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 13              | 9,6           | 15                 | 9,6            | 53,7 %            |
| davon trans-fettsäuren (g)      | 0               | 0             | 0,563              | 0              |                   |
| Kohlenhydrate (g)               | 40              | 30            | 46                 | 30             | 13,1 %            |
| Zucker (g)                      | 10              | 7,6           | 12                 | 7,6            | 9,5 %             |
| Ballaststoffe (g)               | 2,7             | 2             | 3                  | 2              | 8,9 %             |
| Eiweiß (g)                      | 7,3             | 5,5           | 8,3                | 5,5            | 12,3 %            |
| Salz (g)                        | 0,91            | 0,68          | 1,0                | 0,68           | 12,8 %            |
| Natrium (g)                     | 0,37            | 0,27          | 0,41               | 0,27           | 12,8 %            |

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 75,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 66,0g

| Mikrobiologische Eigenschaften  | Zielvorgaben           | Toleranzen             | Laboratormethoden |
|---------------------------------|------------------------|------------------------|-------------------|
| Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl | < 100.000 KBE/g        | < 1 000 000 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 | 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 21527-2       |

## 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) | 12 Stücke pro Backblech                       |
|  | Auftauen                                | Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur              |
|  | Ofen vorheizen                          | 190°C   |
|  | Backen (mit Umluft)                     | Ca. 16-18 Min bei 165-170°C, geöffneter Abzug |
|  | Abkühlvorgang auf dem Blackblech        | 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 NIMP15 / 80x120 cm | Kartons / Palette | 64 |
| Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette | 336,000 / 388,931 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   | 5,25 kg        | Stück / Karton  | 70       |
| Bruttogewicht eines Kartons  | 5,637 kg       | Beutel / Karton | 2        |

### Beutel

|                            |          |                |    |
|----------------------------|----------|----------------|----|
| Nettogewicht eines Beutels | 2,625 kg | Stück / Beutel | 35 |
|----------------------------|----------|----------------|----|

|                                   |   |                    |
|-----------------------------------|---|--------------------|
| Zusätzliche Komponenten im Karton | N | J = Ja<br>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)