



TECHNISCHE ANGABEN

# CROISSANT 70G FEINER BUTTER UNGEGART TIEFGEFROREN BRIDOR LES SUCCESS

Produktcode	<b>32566</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280017450</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>France</b>

*Eine spezifische Rezeptur (feine Butter, Vollmilch und ganze pasteurisierte Eier) für ein delikates Geschmackserlebnis, eine luftig-leichte Blätterung und außergewöhnliche Weichheit am Gaumen.  
Ein Croissant mit delikaten Geschmacksnoten, luftigem Blätterteig und einer herausragenden weichen Textur.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	13.0 cm ± 1.0 cm
	Breite	6.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 0.5 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	61g
	Länge	19.0 cm ± 1.5 cm
	Breite	8.5 cm ± 1.5 cm
	Höhe	6.0 cm ± 1.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feiner Butter (**MILCH**) 23%, Wasser, Zucker, **VOLLMILCH**, Hefe, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (Rapslecithin), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Hemicellulasen, Alpha-Amylasen).  
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	N	

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	Gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ)	1.546	18,4 %	1.724	20,5 %
Energie (kcal)	370	18,5 %	412	20,6 %
Gesamtfett (g)	20	28,3 %	22	32,0 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13	63,6 %	14	71,9 %
davon trans-fettsäuren (g)	0,531		0,6	
Kohlenhydrate (g)	39	15,1 %	44	17,0 %
Zucker (g)	6,7	7,5 %	7,6	8,4 %
Ballaststoffe (g)	2,1		2,4	
Eiweiß (g)	7,4	14,9 %	8,4	16,8 %
Salz (g)	0,97	16,2 %	1,1	18,3 %
Natrium (g)	0,39		0,44	

\* 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: 270 Tage (9 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
	direkt Gären	2h15-2h30 bei undefined, Luftfeuchtigkeit undefined
	oder Kontrolliert Gären	1h45-2h bei undefined, Luftfeuchtigkeit undefined
	Trocknung	15 min
	Eierstreichung	Die Produkte bestreichen.
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 15-17 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 / 80x120 cm	Kartons / Palette	64
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	739,200 / 798,723 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	11,55 kg	Stück / Karton	165
Bruttogewicht eines Kartons	12,04 kg	Beutel / Karton	3

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3,85 kg	Stück / Beutel	55
----------------------------	---------	----------------	----

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)