



TECHNISCHE ANGABEN

CROISSANT 70G FEINER BUTTER UNGEgart TIEFGEFROREN BRIDOR LES SUCCESS

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

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 delicaten Geschmacksnoten, luftigem Blätterteig und einer herausragenden weichen Textur.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	13.0 cm ± 1.0 cm
	Breite	6.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 0.5 cm
Gebackenes Produkt : <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



Servievorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feiner Butter (**MILCH**) 23%, Wasser, Zucker, **VOLLMILCH**, Hefe, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (Rapslecithin), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Hemicellulosen, 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 Vegatarier 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	Laboratoriemethoden
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 Tiegefrierens, 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

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
e-mail: : exportsales@groupeleduff.com