



TECHNISCHE ANGABEN

PASTEL DE NATA 60G FEINER BUTTER BACKFERTIG TIEFGEFROREN MIT FORMEN BRIDOR PANIDOR

Gebäckprodukt mit Blätterteig und Eiercremefüllung

Produktcode	39747	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280069442	Zollnomenklatur-Nummer	1901 20 00
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Portugal

Qualitätsprodukte, die sich an der portugiesischen Backkultur inspirieren.

Das Pastel de Nata, die beliebte Pâtisserie aus Portugal, aus Blätterteig mit leicht karamellisiertem Geschmack und einer köstlichen Creme mit einem Hauch Karamell und geriebener Zitrone.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	7.0 cm ± 0.5 cm
	Breite	7.0 cm ± 0.5 cm
	Höhe	2.0 cm ± 0.5 cm
Gebackenes Produkt :	Durchschnittsgewicht	50g
(zur Information)	Länge	7.0 cm ± 0.5 cm
	Breite	7.0 cm ± 0.5 cm
	Höhe	2.0 cm ± 1.0 cm



Servievorschlag

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL T65, Zucker, feiner Butter (MILCH), pasteurisiertes EIGELB 5%, MAGERMILCHPULVER 2,5%, Glukose-Fruktose-Sirup, pasteurisiertes VOLLEI 1,7%, Maisstärke, salz, Zitronenaufguss, Zimtaufguss.

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

Kann enthalten Spuren von: Sesamsamen, Senf, Soja, Schalenfrüchten.

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	N	Kosher zertifiziert	N	J = Ja 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)	949	569	1.130	569	7,9 %
Energie (kcal)	226	136	269	136	7,9 %
Fett (g)	8,5	5,1	10	5,1	8,5 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	5,6	3,4	6,7	3,4	19,6 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	32	19	38	19	8,6 %
Zucker (g)	19	11	22	11	14,5 %
Zuckerzusatz (g)	12,5	7,5	14,9	7,5	
Ballaststoffe (g)	1,1	0,7	1,3	0,7	3,1 %
Eiweiß (g)	4,6	2,8	5,5	2,8	6,4 %
Salz (g)	0,48	0,28	0,57	0,28	5,5 %
Natrium (g)	0,19	0,11	0,23	0,11	5,5 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 60,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 50,4g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laboratoriemethoden
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
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/03-09/00
Schimmelpilze	< 1.000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 540 Tage (18 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 Tieflkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

Aufbewahrungsempfehlung nach dem Backen:

Bei Raumtemperatur: 24 Stunden aus organoleptischen Gründen und aus Gründen der Lebensmittelsicherheit.

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	Legen Sie das Produkt auf das Backblech.
	Auftauen	Ca. 15-20 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	240°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 13 Min bei 230°C, geöffneter Abzug.
	Endbearbeitung	Sprühen Sie mit Wasser, damit die obere Kapsel durchhängt. Die Einwegform sollte entfernt werden, wenn das Produkt noch heiß ist.

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 NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	110
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	396,000 / 462,685 kg	Kartons / Lage	10
Gesamthöhe	1800 mm	Lagen / Palette	11

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	340x235x150 mm	Volumen (m³)	0,012 m³
Nettogewicht eines Kartons	3,6 kg	Stück / Karton	60
Bruttogewicht eines Kartons	3,95 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	3,6 kg	Stück / Beutel	60
----------------------------	--------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	J J = Ja N = Nein
-----------------------------------	-----------------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridor.com

e-mail: exportsales@groupeleduff.com