

TECHNISCHE ANGABEN

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

Gebäckprodukt mit Blätterteig und Eiercremefüllung

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

*Qualitätsproudte, 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

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	7.0 cm ± 0.5 cm
	Breite	7.0 cm ± 0.5 cm
	Höhe	2.0 cm ± 0.5 cm

<b>Gebackenes Produkt :</b>	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



Serviovorschlag

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	Laboratormethoden
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 Tiefkühltruhe 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	Spruzhen 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](http://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](http://www.bridor.com)

e-mail: [exportsales@groupeleduff.com](mailto:exportsales@groupeleduff.com)