



TECHNISCHE ANGABEN

# CROISSANT MIT APRIKOSEFÜLLUNG 90G

## FEINE BUTTER BACKFERTIG

### TIEFGEFROREN BRIDOR LES MAXI

### GOURMANDES

Produktcode	<b>40407</b>	Schutzmarke	<b>BRIDOR</b>
Strichcode (Karton)	<b>3419280076242</b>	Zollnomenklatur-Nummer	<b>1905 90 70</b>
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	<b>Frankreich</b>

*Ein einzigartiges Genuss-Erlebnis dank kreativem und großzügigem Feingebäck.*

*Ein schönes goldbraunes und glänzendes Croissant in großzügigem Format (90 g) mit einer köstlichen fruchtigen Aprikosenfüllung. Eine Füllung, die über die ganze Länge des Croissants verteilt ist. Ein schöner regelmäßiger Blätterteig nach einem Rezept mit reiner Butter aus dem Können von Bridor.*

## MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

<b>Tiefkühlprodukt :</b>	Länge	14.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	7.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.5 cm ± 1.0 cm
<b>Gebackenes Produkt :</b> <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	79g
	Länge	19.0 cm ± 2.0 cm
	Breite	8.5 cm ± 1.5 cm
	Höhe	7.0 cm ± 1.0 cm



Servivorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, feine Butter (**MILCH**) 19%, Aprikosefüllung 16% (Glukosesirup, Aprikosenpüree 6%, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel (Pektin), natürliches Aroma), Wasser, 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, Soja, Schalenfrüchten.

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

Trotz äußerster Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Produkte kann das vereinzelte Vorkommen von Steinen nicht komplett ausgeschlossen werden.

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)	1.431	1.288	1.626	1.288	17,2 %
Energie (kcal)	342	308	388	308	17,2 %
Fett (g)	16	14	18	14	22,6 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10	9,1	11	9,1	50,8 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	42	37	47	37	16,1 %
Zucker (g)	12	11	14	11	13,8 %
Ballaststoffe (g)	2,1	1,9	2,4	1,9	8,5 %
Eiweiß (g)	6,4	5,8	7,3	5,8	12,9 %
Salz (g)	0,87	0,78	0,99	0,78	14,6 %
Natrium (g)	0,35	0,31	0,39	0,31	14,6 %

\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - \*\*Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 90,0g - \*\*\*Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 79,2g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborormethoden
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. 45-60 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 17-18 Min bei 165-170°C, geöffneter Abzug
	Abkühlvorgang auf dem Backblech	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	80
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	288,000 / 345,449 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2000 mm	Lagen / Palette	10

### Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x290x185 mm	Volumen (m3)	0,021 m <sup>3</sup>
Nettogewicht eines Kartons	3,6 kg	Stück / Karton	40
Bruttogewicht eines Kartons	3,966 kg	Beutel / Karton	2

### Beutel

Nettogewicht eines Beutels	1,8 kg	Stück / Beutel	20
----------------------------	--------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	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)