



TECHNISCHE ANGABEN

APFELTASCHE 100G PFLANZLICHEM FETT BACKFERTIG GEFROREN BRIDOR BAKER SOLUTION

Produktcode	38509	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280056480	Zollnomenklatur-Nummer	1901 20 00
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

*Einfache Feingebäck mit leichter und knuspriger Textur, die aus Margarine oder produktreihe mit mischfett.
Ein leckeres Apfeltasche, hergestellt mit hochwertiger Margarine aus pflanzlichen Fetten (PFM) und sorgfältig
ausgewählten Zutaten.*

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	13.0 cm ± 1.0 cm
	Breite	8.5 cm ± 0.5 cm
	Höhe	2.5 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	89g
	Länge	11.5 cm ± 1.0 cm
	Breite	9.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	4.0 cm ± 1.0 cm



Serviovorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Apfelpüree 24,9%, Margarine (ungehärtetes Palmöl, Wasser, ungehärtetes Kokosnussöl, ungehärtetes Rapsöl, Salz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säureregulatoren (Milchsäure, Citronensäure), Natürliches Aroma, Farbstoff (Beta-Carotin aus natürlichem Ursprung)), Wasser, Zucker, Zitronensaftkonzentrat, modifizierte Maisstärke, **EIER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Antioxidantien (Ascorbinsäure). **EIER** aus Bodenhaltung

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

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

Enzyme und Ascorbinsäure sind Verarbeitungshilfsstoffe und müssen bei gekochten Produkten möglicherweise nicht angegeben werden, gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

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

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	N	Kosher zertifiziert	N
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	J

J = Ja
N = Nein



Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.184	1.184	1.331	1.184	15,6 %
Energie (kcal)	283	283	318	283	15,7 %
Fett (g)	14	14	16	14	22,8 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,1	7,1	8	7,1	39,6 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	34	34	38	34	14,6 %
Zucker (g)	8,6	8,6	9,7	8,6	10,6 %
Zuckerzusatz (g)	3,46	3,46	3,89	3,46	
Ballaststoffe (g)	2,1	2,1	2,4	2,1	9,4 %
Eiweiß (g)	4,2	4,2	4,7	4,2	9,2 %
Salz (g)	0,73	0,73	0,83	0,73	13,6 %
Natrium (g)	0,29	0,29	0,33	0,29	13,6 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 100,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 89,0g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborormethoden
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: 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 bei Zimmertemperatur aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
	Auftauen	ca. 45-60 Min. bei Raumtemperatur.
	Ofen vorheizen	210°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 19-20 Min bei 195-200°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

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO NIMP15 / 80x120 cm	Kartons / Palette	96
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	480,000 / 540,701 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	1950 mm	Lagen / Palette	12

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	390x295x150 mm	Volumen (m3)	0,017 m ³
Nettogewicht eines Kartons	5 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	5,337 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	5 kg	Stück / Beutel	50
----------------------------	------	----------------	----

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

e-mail: exportsales@groupeleduff.com