



CHOCOLAEBROODJE 80G BOTER CHARENTES-POITOU (BOB) KLAAR OM TE BAKKEN DIEPGEVROREN BRIDOR ECLAT DU TERROIR



Productcode	31792	Merk	BRIDOR
EAN code (karton)	3419280012608	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 70
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	Frankrijk

Éclat du Terroir put zijn inspiratie uit de Franse bakkerstraditie en concentreert alle vakkennis van Bridor in een assortiment uitstekende luxe 'viennoiseries'.

Al de gulheid, smaak en het knapperige recept van "Éclat du Terroir" in een chocoladebroodje.

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct :	Lengte	10.0 cm ± 1.0 cm
	Breedte	6.5 cm ± 1.5 cm
	Hoogte	3.5 cm ± 1.0 cm
Gebakken Product : <small>(als indicatie)</small>	Gemiddeld gewicht	71g
	Lengte	11.5 cm ± 1.5 cm
	Breedte	8.0 cm ± 1.5 cm
	Hoogte	4.5 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: TARWEBLOEM, Charentes-Poitou BOB boter (**MELK**) 21%, water, chocolade 9% (suiker, cacaoassa, cacao boter, emulgator (**SOJALECITHINE**), natuurlijk vanille-aroma), suiker, gist, **VOLLEMELKPOEDER**, **TARWEGLUTEN**, zout, **EIEREN**, meelverbeteraar (alfa-amylasen, hemicellulases, ascorbinezuur).
Scharreleieren groot.

Voor allergenen, waaronder glutenbevattende granen, zie de ingrediënten in hoofdletters.

Kan bevatten sporen van: sesamzaden, noten.

Enzymen zijn technische hulpstoffen en mogen niet worden gedeclareerd in gebakken producten.

Zonder ggo's	Geschikt voor veganisten	N	Kosher gecertificeerd	N	Clean Label	J
Green doorstraling	Geschikt voor vegetariërs	J	Halal gecertificeerd	J		(J = ja / N = neen)

Voedingswaarden per 100g	Diepvriesproduct		Gebakken product		
	Per 100g	Per portie**	Per 100g	Per portie***	% RI* per portie
Energie (kJ)	1.590	1.272	1.786	1.272	16,8 %
Energie (kcal)	380	304	427	304	16,9 %
Vetten (g)	20	16	23	16	25,5 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	13	11	15	11	59,0 %
waarvan transvetzuren (g)	0,405	0,324	0,455	0,324	
Koolhydraten (g)	41	32	46	32	13,8 %
Suikers (g)	11	9	13	9	11,1 %
Vezels (g)	2,5	2	2,8	2	8,9 %
Eiwitten (g)	7,8	6,2	8,7	6,2	13,8 %
Zout (g)	0,92	0,74	1,0	0,74	13,6 %
Natrium (g)	0,37	0,29	0,41	0,29	13,6 %

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht van een portie bevroren product: 80,0g - ***Gewicht van een portie gekookt product: 71,2g

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100.000 kve/g	< 1 000 000 kve/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/04-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/3-09/00
Schimmels	< 1.000 kve/g	< 10 000 kve/g	ISO 21527-2

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 365 dagen (12 maanden) vanaf de diepvriesdatum zoals aangegeven op de verpakking.
Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik. EEN ONTDOOID DIEPVRIESPRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Opslagomstandigheden:

24 uur in de koelkast





3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast

in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minimale houdbaarheid aangegeven op de verpakking

Bewaarradvisie na het bakken:

Gedurende 24 uur op kamertemperatuur bewaren om organoleptische redenen; gedurende 48 uur om redenen van voedselveiligheid.

BAKINSTRUCTIES

	Opstelling op plaat (600 x 400)	12 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 30-45 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	190°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 16-18 min op 165-170°C, met open dampkleppen
	Afkoelen en uitdampen op plaat	15 min bij kamertemperatuur

Nota: Elke oven heeft zijn eigen kenmerken. We raden u aan de bakparameters te volgen om het beste bakresultaat te krijgen.

Vind alle tips van chefs op www.bridordefrance.tv

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80x120 cm	Kartons / laadbord	64
Nettogewicht / Bruto-gewicht van een laadbord	307,200 / 369,795 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2150 mm	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	390x290x250 mm	Volume (m3)	0,028 m ³
Nettogewicht van een karton	4,8 kg	Stuks / karton	60
Brutogewicht van een karton	5,338 kg	Zakjes / karton	2

Zakje

Nettogewicht van een zakje	2,4 kg	Stuks / zakje	30
Aanvullende elementen in de karton		N	(J = ja / N = neen)

VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

Postadres: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: : exportsales@groupeleduff.com