



EXTRAVAGANT MET CHOCOLADE EN CRÈME 95G ROOMBOTER KLAAR OM TE BAKKEN DIEPGEVROREN BRIDOR LES MAXI GOURMANDES

Gerezen bladerdeeg met vulling

Productcode	36622	Merk	BRIDOR
EAN code (karton)	3419280040182	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 70
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	France

*Creatieve en royale luxe viennoiseries voor een unieke en smaakvolle ervaring.
Een ware traktatie dankzij de romige banketbakkersroom tussen de chocoladestaafjes.*

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct :	Lengte	10.0 cm ± 1.0 cm
	Breedte	6.0 cm ± 1.5 cm
	Hoogte	3.5 cm ± 1.0 cm
Gebakken Product : <i>(als indicatie)</i>	Gemiddeld gewicht	86g
	Lengte	11.5 cm ± 1.5 cm
	Breedte	7.5 cm ± 1.5 cm
	Hoogte	4.0 cm ± 1.0 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, banketbakkersroom 18% (water, suiker, gemodificeerd zetmeel, **EIEREN**, **VOLLEMELKPOEDER**, **MAGEREMELKPOEDER**, stabilisatoren (calciumlactaat, tetranatriumdifosfaat, dinatriumfosfaat), niet-gehydrogeneerde plantaardige olie (koko), glucosestroop, kurkumaextract, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur), natuurlijk aroma (**MELK**), wortelextract), roomboter (**MELK**) 14%, water, chocolade 8% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, emulgator (**SOJALECITHINE**), natuurlijk vanille-aroma), gist, suiker, **EIEREN**, zout, **TARWEGLUTEN**, meelverbeteraar (alfa-amylasen, hemicellulases, ascorbinezuur).

Vrije uitloopeieren 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	(J = ja / N = neen)
Green doorstraling	Geschikt voor vegetariërs	J	Halal gecertificeerd	N	

Voedingswaarden per 100g	Diepvriesproduct	% RI*	Gebakken product	% RI*
Energie (kJ)	1.342	15,2 %	1.450	16,4 %
Energie (kcal)	321	15,3 %	346	16,4 %
Vetten (g)	15	20,0 %	16	21,7 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	9,3	44,0 %	10	47,5 %
waarvan transvetzuren (g)	0,345		0,376	
Koolhydraten (g)	39	14,2 %	42	15,3 %
Suikers (g)	12	12,2 %	13	13,7 %
Vezels (g)	2,4		2,5	
Eiwitten (g)	6,1	11,6 %	7,2	13,7 %
Zout (g)	0,81	12,8 %	0,88	13,9 %
Natrium (g)	0,32		0,35	

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100.000 kve/g	< 1 000 000 kve/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	BRD 07/11-12/05
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

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

Bewaaradvies 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 16-17 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 / Brutoweight van een laadbord	425,600 / 478,531 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2110 mm	Lagen / laadbord	8

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	390x290x245 mm	Volume (m3)	0,028 m³
Nettogewicht van een karton	6,65 kg	Stuks / karton	70
Brutoweight van een karton	7,037 kg	Zakjes / karton	2

Zakje

Nettogewicht van een zakje	3,325 kg	Stuks / zakje	35
----------------------------	----------	---------------	----

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

36622 - Versie PLM 1.0 - Geplaatst op 27/07/2020

Pagina: 2/2