



TECHNISCHE GEGEVENS

B'BREAK MET 2 OLIJVEN EN ROZEMARIJN 70G IN EEN STEENOVEN GEBAKKEN BEVROREN BRIDOR LES GOURMANDS Petit Pain 2 Olives et Romarin

Productcode	37393	Merk	BRIDOR
EAN code (karton)	3419280045408	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 30
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	Frankrijk

*Overheerlijke broden met als extra luxe vullingen, pure producten van Franse ambachtelijke bakkers.
Een vaste waarde het hele jaar door. Een royale mix (30%) van groene- en zwarte olijven. Een mespuntje rozemarijn en een druppel olijfolie eerste persing om het geheel extra smaak te geven.*

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct :	Lengte	19.5 cm ± 2.0 cm
	Breedte	4.0 cm ± 1.0 cm
	Hoogte	3.0 cm ± 0.5 cm



Presentatie suggestie

Ingrediënten: TARWEBLOEM, water, zwarte olijven 15%, groene olijven 15%, olijfolie, zout, gist, TARWEGLUTEN, rozemarijn 0,2%, zuurteregelaar (citroenzuur), meel van gemoute TARWE, stabilisator (ijzer(II)gluconaat).

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

Kan bevatten sporen van: melk, sesamzaden, noten, eieren.

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

Ondanks alle zorgvuldigheid bij de bereiding van onze producten is de uitzonderlijke aanwezigheid van stukjes pit niet uitgesloten.

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

Voedingswaarden per 100g	Diepvriesproduct		
	Per 100g	Per portie**	% RI* per portie
Energie (kJ)	1.023	716	8,5 %
Energie (kcal)	243	170	8,5 %
Vetten (g)	7,6	5,3	7,6 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	1,2	0,8	4,2 %
waarvan transvetzuren (g)	0	0	
Koolhydraten (g)	35	25	9,5 %
Suikers (g)	0,6	< 0,5	0,5 %
Vezels (g)	3,2	2,2	8,9 %
Eiwitten (g)	7,1	5	10,0 %
Zout (g)	1,9	1,4	22,6 %
Natrium (g)	0,77	0,54	22,6 %

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht van een portie bevroren product: 70,0g

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 5.000 kve/g	< 50 000 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
Gisten / schimmels	< 500 kve/g	< 5 000 kve/g	ISO 21527

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 365 dagen (12 maanden) vanaf de datum van bevriezing zoals vermeld 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 ontdooien:

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

BAKINSTRUCTIES

	Ontdooien	ongeveer 45 min bij kamertemperatuur
		Om de knapperigheid te verbeteren:
	Oven voorverwarming	230°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 2-3 min op 180°C, met gesloten 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	96
Nettogewicht / Brutoweight van een laadbord	268,800 / 327,485 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	1950 mm	Lagen / laadbord	12

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	390x290x150 mm	Volume (m3)	0,017 m³
Nettogewicht van een karton	2,8 kg	Stuks / karton	40
Brutoweight van een karton	3,116 kg	Zakjes / karton	1

Zakje

Nettogewicht van een zakje	2,8 kg	Stuks / zakje	40
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