

<b>Artikel</b>	<b>TK BUTTERCROISSANT 30x60G BRIDOR</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>BRIDOR</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65005239</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Buttercroissant, backfertig, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	30 x 60
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	SOCIETE BRIDOR
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, BUTTER 23%, Wasser, Invertzuckersirup, Hefe, EIER, Salz, WEIZENGLUTEN, Enzyme: Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel: E300 Ascorbinsäure; EIERSTREICHE (EIER, Wasser). Kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1530 / 365
<b>Fett</b>	
gesamt	19,90
gesättigte Fettsäuren	12,60
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	37,50
davon Zucker	5,50
<b>Eiweiß</b>	7,80
<b>Salz</b>	1,02

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-----------------	---------------------

<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Eier
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Weizenmehl, Weizengluten
Dinkel		x
Gerste		x
Hafer		x
Kamut		x
Roggen		x
Weizen	x	
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x	Butter
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
Cashewnüsse		x
Haselnüsse		x
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x
Mandeln		x
Paranüsse		x
Pecannüsse		x
Pistazien		x
Walnüsse		x
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x
<b><u>Zusatzstoffe</u></b>		
	<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x	

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	

<b>gentechnisch verändert</b>	X
<b>ist Formfleisch</b>	X
<b>ist Formfisch</b>	X
<b>Technik</b>	
a) Metalldetektion	X
b) Gewichtskontrolle	X
<b>Tiefkühlprodukt</b>	X
<b>unter Schutzatmosphäre verpackt</b>	X
<b>Verwendungszweck</b>	
Backofen geeignet	X
Convectomat geeignet	X
Dämpfer geeignet	X
Friteuse geeignet	X
Mikrowelle geeignet	X
Pfanne geeignet	X
WOK geeignet	X
<b>Zubereitungshinweis</b>	Backofen: Ca. 16 min bei 170 °C. Auftauen: Ca. 20 min bei Raumtemperatur.
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	halbrundes, goldgelbes Gebäck
Geruch	aromatisch nach Backware
Geschmack	getreidig
Konsistenz	knusprig
<b>Mikrobiologische Daten</b>	
	ISO 4833; NF V 08-100; NF EN ISO 16649-2; AES 10/4-05/04; NF V 08-057-1
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 100 000 / g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 / g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 / g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	in 25 g nicht vorhanden
Schimmelpilze (KbE/g)	

## Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

<b>Ballaststoffe in g</b>	1,60
<b>BetaCarotin (mg)</b>	
<b>Calcium (mg)</b>	
<b>Cholesterin (mg)</b>	
<b>Eisen (mg)</b>	
<b>ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	
<b>einfach ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)</b>	
<b>Fluoride (µg)</b>	
<b>Folsäure (µg)</b>	
<b>Jod (µg)</b>	
<b>Kalium (mg)</b>	
<b>Kupfer (µg)</b>	
<b>Magnesium (mg)</b>	
<b>Mangan (µg)</b>	
<b>Niacin (mg)</b>	
<b>Phosphor (mg)</b>	
<b>Selen (µg)</b>	
<b>Vitamin A (µg)</b>	
<b>Vitamin B1 (µg)</b>	
<b>Vitamin B2 (µg)</b>	
<b>Vitamin B6 (µg)</b>	
<b>Vitamin B12 (µg)</b>	
<b>Vitamin C (mg)</b>	
<b>Vitamin D (µg)</b>	
<b>Vitamin E (µg)</b>	
<b>Vitamin H (Biotin) (µg)</b>	
<b>Vitamin K (µg)</b>	