

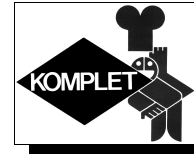
SPECIFIKATIE:**KÜRBISBROOD 50**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH****01**

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Art.-Nr.****12778.02****Bijkomend Art.-Nr.:**

Verpakking-Stockering		Produktomschrijving	
Verpakkingsaard	papieren zak	Uitzicht-vorm-kleur	bloem-granen-mengeling
Inhoud-gewicht	25 kg 30 x 25 kg	smaak-reuk:	naar granen
Houdbaarheid	12 maanden		
Stockering	op een koele en droge plaats		
Natuurkundige en scheikundige specificatie		bacteriologische specificatie	
Basisanalyse	Mix	Salmonella / 25g	/
Vet	11,7 % waarv. verzadigde vetten: 2 %	Staphylococcen / 1g	/
Eiwit	16,6 %	Fecale coliformen / 1g	/
Koolhydraaten	46,5 % waarvan suiker: 5,2 %	Totaal coliformen / 1g	/
Asgehalte		Aerophile kiemen / 1g	/
Vochtigheid		Gist / 1g	/
Andere	Ballaststoffen: 9,8 % Natrium: 1,3 %	Schimmels / 1g	/
Voedings-waarde	381 kcal / 100 g 1533 kJ / 100 g	Opmerkingen	/
Opmerkingen	waarden berekend		

De voedingswaarden dienen alleen ter informatie. Schommelingen zijn mogelijk daar het over natuurlijke producten gaat.

Samenstelling	tarwebloem, roggebloem, pompoenpitten (14,8%), roggevloeken, zoete lupinekorrels, tarwemoutkorrels, maïszwielmeel, lijnzaad, tarwegluten, zout met jodium verrijkt, sesamzaad, zonnebloempitten, roggezuurdesem - gedroogd, tarwemoutbloem, roggemoutbloem, gerstmoutbloem, specerijen, meelverbeteraar(s): E 300
----------------------	---

kan sporen bevatten van: melk, schaalvruchten, soja

Deze gegevens maken geen deel uit van een wijzigingsdienst. De actuele ingrediëntenlijst alsook de mogelijke allergen-kruiscontaminaties staan vermeld op het etiket op de onder- of achterzijde van de verpakking

Datum 01.03.2011

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen

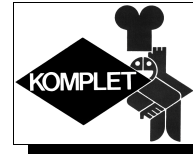
SPECIFIKATIE:**KÜRBISBROOD 50**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH****01**

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:**

50% mix zonder zuur voor de bereiding van tarwemixbrood met een hoog gehalte aan pompoenpitten.

Recept:

KOMPLET Kürbiskbrood 50	5,000 kg
Tarwebloem type 550	5,000 kg
Gist	0,250 kg
Water	ca. 5,850 kg

Totaalgewicht	ca. 16,100 kg

Bereiding:

Kneedtijd: 5 minuten in eerste, 5 minuten in tweede (spiraal)

Deegtemperatuur: 26-28°C

Deegrust: 15-20 minuten

Gewicht v/d deegstukken: 0,700 kg (voor 600 g-brood)

Na het afwegen de deegstukken rond werken en naar gelang de gewenste vorm (rond of lang) verder verwerken. Dan in met pompoenpitten bestrooide broodvormen leggen en laten rijzen.

Rijs: 25-30 minuten bij 30°C en 75% r.v.

Na de rijs op inschiëttapijten zetten, inkerven (kruis) en met stoom inovenen.

Na 3 minuten de sleutel gedurende 5 minuten openen.

Baktemperatuur: 240°C dalend tot 200°C

Baktijd: ca. 50 minuten

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen