

SPECIFICATIE:

PLUSPAN UNIVERSEL

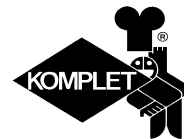
KOMPLET BENELUX GmbH

Maison 1H

L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352-997639

Fax: 00352-978024



Art.-Nr.

19000.02

Bijkomend Art.-Nr.:

Verpakking - Stockering

Verpakkingsaard	emmer
Inhoud-gewicht	20 kg 27 x 20kg
Houdbaarheid	9 maanden
Stockering	droog, temperatuur: 15-20°C

Productomschrijving

Uitzicht-vorm-kleur	pastavorm, droge vorm
smaak-reuk	romig van kleur

Natuurkundige en scheikundige specificatie

Basisanalyse	product
Vet	64,80%
Eiwit	0,00%
Koolhydraaten	32,20%
Asgehalte	0,11%
Vochtigheid	3,00%
Andere	droge stof: 97%
Voedingswaarde	2975,9 kJ / 100 g
Opmerkingen	

bacteriologische specificatie

Salmonella / 25g	
Staphylococcen / 1g	
Fecale coliformen / 1g	
Totaal coliformen / 1g	
Aerophile kiemen / 1g	
Gist / 1g	
Schimmels / 1g	
Opmerkingen	

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

Samenstelling	Plantaardige olie (palm, raapzaad) (55%), dextrose, emulgator E471, enzym (tarwe), meelverbeteraar E300
kan sporen bevatten van:	gluten, tarwe
Datum	20.12.2010

Technologische eigenschappen en werkwijze

Dosering

1-3% op het bloemgewicht

Broodverbetermiddel in pastavorm voor de bereiding van diverse broodsoorten met een lange versheid volgens alle processen

Geeft een heerlijk aroma, lange versheid en een goed volume.

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