

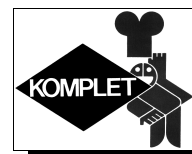
SPECIFIKATIE:**SAFTBINDER**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****02**

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Art.-Nr.****15229.40****Bijkomend Art.-Nr.:**

M 089

Verpakking-Stockering

Verpakkingsaard	papieren zak
Inhoud-gewicht	10 kg 25 x 10 kg
Houdbaarheid	24 maanden
Stockering	op een koele en droge omgeving

Produktomschrijving

Uitzicht-vorm-kleur	poedervormig product, wit
smaak-reuk:	zetmeelachtig

Natuurkundige en scheikundige specificatie

Basisanalyse	Mix
Vet	0,1 % waarv. verzadigde vetten: 0 %
Eiwit	0,3 %
Koolhydraaten	93,8 % waarvan suiker: 0 %
Asgehalte	
Vochtigheid	
Andere	ballaststoffen: 0 % zout: 0,63 %
Voedings-waarde	383 kcal / 100 g 1602 kJ / 100 g
Opmerkingen	waarden berekend

bacteriologische specificatie

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

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

Samenstelling

gemodificeerd zetmeel, antiklontermiddel(en): E 170

kan sporen bevatten van: eieren , glutenbevattende granen, melk

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

Datum

06.03.2017

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

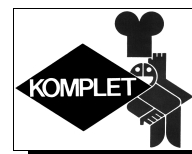
SPECIFIKATIE:**SAFTBINDER**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****02**

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:**

Meng KOMPLET Saftbinder met de suiker en voeg toe aan het sap. Blijven roeren totdat er een stevige gelee ontstaat (ca. 1 à 2 minuten). Voeg het vruchtvlees of het fruit toe.

Bereidingswijze:

Appelgarnituur:

KOMPLET SAFTBINDER	110-120 g
Suiker	300 g
Water	400 g
Appelsap	600 g
1 kist met appelstukjes	5000 g

Vruchtensap:

KOMPLET SAFTBINDER	100-110 g
Suiker	200-250 g
Vruchtsap	1.000 g

Kersengarnituur:

KOMPLET SAFTBINDER	70-80 g
Suiker	200 g
Sap	600 g

Vruchtvlees:

KOMPLET SAFTBINDER	60-90 g
Suiker	200 g
Vruchtvlees	1000 g

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