

SPECIFIKATIE:**ALPENBROOD 20**

Revision:

KOMPLET BENELUX GmbH

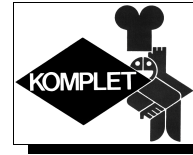
01

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Art.-Nr.

12776.02

Bijkomend Art.-Nr.:

Verpakking-Stockering		Produktomschrijving	
Verpakkingsaard	papieren zak	Uitzicht-vorm-kleur	beige product in poedervorm
Inhoud-gewicht	25 kg 30 x 25 kg	smaak-reuk:	een beetje zuur
Houdbaarheid	12 maanden		
Stockering	op een koele en droge plaats		
Natuurkundige en scheikundige specificatie		bacteriologische specificatie	
Basisanalyse	Mix	Salmonella / 25g	/
Vet	1,8 % waarv. verzadigde vetten: 0,4 %	Staphylococcen / 1g	/
Eiwit	22,2 %	Fecale coliformen / 1g	/
Koolhydraaten	55 % waarv. Suiker: 2,1 %	Totaal coliformen / 1g	/
Asgehalte		Aerophile kiemen / 1g	/
Vochtigheid		Gist / 1g	/
Andere	Ballaststoffen: 2,6 % Natrium: 3,9 %	Schimmels / 1g	/
Voedings-waarde	337 kcal / 100 g 1395 kJ / 100 g	Opmerkingen	/
Opmerkingen	waarden berekend		

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

Samenstelling	tarwezuurdeeg gedroogd op basis van yoghurt, tarwebloem - speciale fracties, tarwegluten, zout met jodium verrijkt, yoghurtpoeder (1,6%), gerstmoutbloem, tarwebloem, meelverbeteraar(s): E 300, enzymen; specerijen
----------------------	--

kan sporen
bevatten van:

eieren , lupine , sesamzaad, soja

Deze gegevens maken geen deel uit van een wijzigingsdienst. De actuele ingrediëntenlijst alsook de mogelijke allergieën-
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

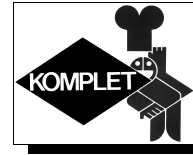
SPECIFIKATIE:**ALPENBROOD 20**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH****01**

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:**

Mix voor de bereiding van typisch tarwebrood

Alpenbrood (38 stuks van 600 g)

Deeg

Komplet Alpenbrood 20 3,000 kg

Tarwebloem 12,000 kg

Gist 0,200 kg

Water 11,200 kg

Totaalgewicht 26,400 kg**Bereiding**

Alle ingrediënten kneden.

Kneedtijd (spiraal): 3 min. in 1ste versnelling

8 min. in 2de versnelling

Het beslag na het kneden in een lichtjes geoliede kuip doen.

Deegtemperatuur: 25°C

Deegrust : 90 minuten

Na de deegrust, deegstukken afwegen, opbollen en 10 minuten laten rusten.

Gewicht deegstukken: 680 g

Dan de deegstukken langsteken en nog 20 minuten laten rusten. Na de rusttijd, de deegstukken met de zijkant van de hand in drie verdelen (lichtjes duwen), de uiteinden over elkaar vouwen, met een beetje bloem bestrooien, op inschiettapijten leggen en met stoom inovenen.

Baktemperatuur: 240°C dalend op 200°C

Baktijd: 50 minuten

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