

SPECIFIKATIE:**SOFT PAN 40**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG**

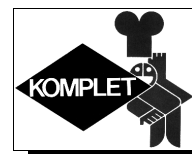
03

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Art.-Nr.

10501.40

Bijkomend Art.-Nr.: 502

Verpakking-Stockering

Verpakkingsaard	papieren zak
Inhoud-gewicht	25 kg 30 x 25 kg
Houdbaarheid	12 maanden
Stockering	op een koele en droge plaats

Produktomschrijving

Uitzicht-vorm-kleur	geel, poedervormig product
smaak-reuk:	naar bloem, neutraal

Natuurkundige en scheikundige specificatie

Basisanalyse	Mix
Vet	1,5 % waarv. verzadigde vetten:0,6 %
Eiwit	15,4 %
Koolhydraaten	69,7 % waarv. suiker: 13,9 %
Asgehalte	
Vochtigheid	
Andere	Ballaststoffen: 1,3 % Zout: 4,47 %
Voedings-waarde	361 kCal / 100 g 1512 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	aardappelvlokken, TARWEGRIES, TARWEGLOTEN, suiker, MAGER MELKPOEDER, TARWEZUURDESEM - GEDROOGD, zout, emulgator(en): E 322, E 472 e; dextrose, plantaardige vezels, stabilisator(en): E 466; specerijen, meelverbeteraar(s): E 300, enzymen
---------------	---

kan sporen eieren , lupine , soja
bevatten van:

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

Datum	02.10.2014
-------	------------

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

SPECIFIKATIE:**SOFT PAN 40**

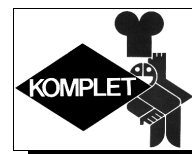
Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG**
Lamperskaul 10

03

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:**

Geconcentreerde mix voor de bereiding van softe, pikante producten.

Basisrecept Soft Pan: Italo-broodjes:

KOMPLET Soft Pan 40	4,000 kg
Tarwebloem	6,000 kg
Olijfolie	0,400 kg
Gist	0,400 kg
Water	ca. 5,600 kg
Totaalgewicht	ca. 16,400 kg

Bereiding:

Alle ingrediënten mengen.

Kneedtijd: spiraal: 2 min. 1ste versnelling
+ 4 min. 2de versnelling
Deegtemperatuur: 25°C
Deegrust: 15 minuten

Na de deegrust, de deegstukken afwegen, rond werken en afgedekt laten rusten.

Gewicht v/d deegstukken: 2,000 kg
Bolrijs: 15 minuten

Na de bolrijs met de verdeler-opboller delen, rond werken, op vloer zetten en ca. 5 minuten laten ontspannen. Daarna met olie bestrijken en met een broodjesstempel (kruisvormig) duwen. De deegstukken met de bedrukte kant naar onder leggen.

Rijstijd: 35-45 minuten

De broodjes na de rijs op bakplaten leggen, met water bestrijken, met kruidenmengeling* bestrooien en met stoom afbakken.

Baktemperatuur: 200°C
Baktijd: 15-17 minuten

* Kruidenmengeling: oregano 40g, basilicum 30g, zout (grofkorrelig) 150g, sesamzaad 780g.

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