

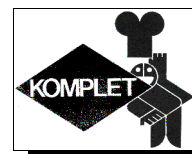
SPECIFIKATIE:**PAN O' CHIA**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****02**

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Art.-Nr.****10934.40****Bijkomend Art.-Nr.:**

Verpakking-Stockering		Produktomschrijving	
Verpakkingsaard	papieren zak	Uitzicht-vorm-kleur	grijs, bloem-granen-zaden mengeling
Inhoud-gewicht	25 kg 30 x 25 kg	smaak-reuk:	naar granen, bloem
Houdbaarheid	12 maanden		
Stockering	op een koele en droge plaats		
Natuurkundige en scheikundige specificatie		bacteriologische specificatie	
Basisanalyse	Produkt / 100 g	Salmonella / 25g	/
Vet	8,5 % waarv. verzadigde vetten: 0,4 %	Staphylococcen / 1g	/
Eiwit	10,3 %	Fecale coliformen / 1g	/
Koolhydraaten	35,3 % waarvan suiker: 3,2 %	Totaal coliformen / 1g	/
Asgehalte		Aerophile kiemen / 1g	/
Vochtigheid		Gist / 1g	/
Andere	Ballaststoffen: 5,5 % zout: 1,75 %	Schimmels / 1g	/
Voedings-waarde	270 kcal/100 g 1133 kJ/100 g	Opmerkingen	
Opmerkingen	waarden geanalyseerd		

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

Samenstelling	TARWEBLOEM, maisgranulaat, zonnebloempitten, aardappelvlokken, ROGGEbloem, chiazaad (Salvia hispanica) (ongeveer 5,1%), TARWEGLUTEN, zout, TARWEKIEMEN - gestabiliseerd, lijnzaad, pompoenpittenbloem, gehakte pompoenpitten, plantaardige vezels, TARWEZEMELLEN, GERSTMOUTEXTRACT, meelverbeteraar(s): E 300, enzymen
----------------------	--

kan sporen bevatten van: lupine, melk, sesamzaad, 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	03.06.2016
--------------	------------

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

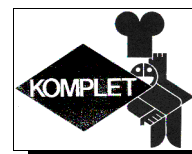
SPECIFIKATIE:**PAN O' CHIA**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****02**

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:**Voor de bereiding van : tarwemixbroden met ongeveer 3,4 % Chia-zaden*
*(Salvia Hispanica)

Recept voor +/- 24 stuks van 600 g

Deeg: Basisrecept

KOMPLET Pan O' Chia 10,000 kg

KOMPLET Roggezuurdesem -

Water (10°C) 6,000 à 7,200 kg

Zout (reeds aanwezig in de mix) -

KOMPLET Plantaardige olie 0,250 kg

Gist 0,250 kg

Recept met zuurdesem

9,250 kg

0,800 kg

6,000 à 7,200 kg

-

0,250 kg

0,250 kg

Deeggewicht

16,500 à 17,700 kg

16,500 à 17,700 kg

Afwerking:

KOMPLET Sesamzaad 0,250 kg

KOMPLET Pan O' Chia 0,250 kg

0,250 kg

0,250 kg

Totaal gewicht decoratiegranen

0,500 kg

0,500 kg

Bereiding:

Alle ingrediënten verwerken tot een glad deeg en laten rusten.

Kneedtijd (spiraal): 8 min. in 1ste versnelling

3 min. in 2de versnelling

Deegtemperatuur: 26°C

Deegrust: 20 min.

Na de deegrust, deegstukken van 670 g afwegen en verwerken naar de gewenste broodvorm.

Vervolgens bevochtigen en in de decoratiegranen rollen. De deegstukken op de bakplaat, in de bakvormen, in rieten manden of onmiddellijk op het inschiëttapijt plaatsen.

Bolrijs: 40 min

Indien gewenst insnijden en met stoom bakken. Na 2 min. de sleutel voor 5 min. openen en daarna gewoon verder afbakken.

Baktemperatuur: 240° C dalend naar 200°C (afhankelijk van uw oven)

Baktijd: 45 min.

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