

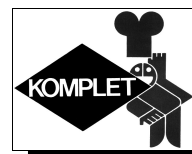
SPECIFIKATIE:**TOSCANA BROOD**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****01**

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Art.-Nr.****11037.40****Bijkomend Art.-Nr.:****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	bloem- en granenmengeling
smaak-reuk:	naar bloem, granen

Natuurkundige en scheikundige specificatie

Basisanalyse	Mix
Vet	4,7 % waarvan verzadigde vetten: 1,2
Eiwit	15,3 %
Koolhydraaten	59 % waarvan suiker: 1,8 %
Asgehalte	/
Vochtigheid	/
Andere	Ballaststoffen: 5,9 % Zout: 1,68 %
Voedings-waarde	355 kCal/100g 1485 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	TARWEBLOEM, harde TARWEGRIES, zoete LUPINEKORRELS, pompoenpitten, maïsbloem, lijnzaad - geel, ROGGEbloem, TARWEGlUTEN, zout met jodium verrijkt, gierst, maïsgrïes, TARWEZUURDESEM - gedroogd, dextrose, palmvet, emulgator(en): E 472 e; zoete LUPINEbloem, stabilisator(en): E 471; glucosesiroop, MELKEIWIT, wortelenextract, meelverbeteraar(s): E 300, enzymen; curcumaextract
----------------------	---

kan sporen Sesamzaad, 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	22.08.2017
--------------	------------

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

SPECIFIKATIE:**TOSCANA BROOD**

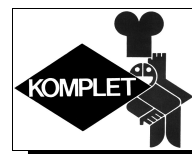
Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG**
Lampertskaul 10

01

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:**

Mix voor de bereiding van een mediterraan tarwebrood.

Basisrecept:

KOMPLET Toscana brood	10000 g
Olijfolie	200 g
Gist	250 g
Origano, gedroogd	3 g
Basilikum, gedroogd	3 g
Water	5000 g

Totaal deeggewicht	15456 g

Bereiding:

Kneedtijd:	1ste versnelling 3 minuten
	2de versnelling 6 minuten
Deegtemperatuur:	26 °C
Deegrust:	15 minuten
Gewicht deegstukken:	680 g
Rijstijd:	35 - 45 minuten
Baktemperatuur:	240 °C vallend naar 200 °C
Baktijd:	45 minuten

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