

SPECIFIKATIE:**FIJN ZANDEEG**

Revision:

01

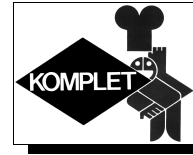
KOMPLET BENELUX GmbH

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Art.-Nr.

12359.01

Bijkomend Art.-Nr.:

551

Verpakking-Stockering		Produktomschrijving	
Verpakkingsaard	papieren zak	Uitzicht-vorm- kleur	beige product in poedervorm
Inhoud-gewicht	10 kg 75 x 10 kg	smaak-reuk:	naar bloem, zoet
Houdbaarheid	12 maanden		
Stockering	op een koele en droge plaats		
Natuurkundige en scheikundige specificatie		bacteriologische specificatie	
Basisanalyse	Mix	Salmonella / 25g	/
Vet	1,2 % waarv. verzadigde vetten: 0,5%	Staphylococcen / 1g	/
Eiwit	6,5 %	Fecale coliformen / 1g	/
Koolhydraaten	79,7 % waarvan suiker: 31,7 %	Totaal coliformen / 1g	/
Asgehalte		Aerophile kiemen / 1g	/
Vochtigheid		Gist / 1g	/
Andere	Ballaststoffen: 3,4 % Natrium: 0,2 %	Schimmels / 1g	/
Voedings- waarde	360 kCal / 100 g 1508 kJ / 100 g	Opmerkingen	/
Opmerkingen	waarden berekend		

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

Samenstelling	tarwebloem, suiker, tarwezetmeel, gemodificeerd zetmeel, zoet weipoeder, stabilisator(en): E 461, E 471; rijsmiddel(en): E 450, E 500, E 341; zout, aroma, meelverbeteraar(s): enzymen
---------------	--

kan sporen
bevatten van: eieren, lupine, 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	10.12.2009
-------	------------

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

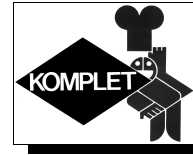
SPECIFIKATIE:**FIJN ZANDEEG**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH****01**

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

***Technologische eigenschappen en werkwijze:***

Mix voor de bereiding van zanddeeg.

Recept:

KOMPLET fijn zanddeeg	10,000 kg
Margarine	3,000 kg
Water	0,500 kg
Eieren	1,000 kg

Totaalgewicht 14,500 kg

Bereiding:

Alle ingrediënten in de machine tot een deeg verwerken.

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