

**SPECIFIKATIE:****MOUSSE NEUTRAAL**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG**

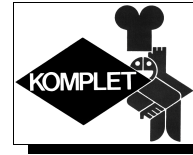
01

Lampertskaul 10

**L-9952 Drinklange**

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Art.-Nr.

11094.06

Bijkomend Art.-Nr.:

M819

**Verpakking-Stockering**

Verpakkingsaard	karton	
Inhoud-gewicht	6 x 1 kg	84 x 6 kg / palette
Houdbaarheid	18 maanden	
Stockering	op een koele en droge omgeving	

**Produktomschrijving**

Uitzicht-vorm-kleur	wit poeder
smaak-reuk:	lichtjes naar vanille

**Natuurkundige en scheikundige specificatie**

Basisanalyse	Mix
Vet	0,3 % waarv. verzadigde vetten: 0 %
Eiwit	17,4 %
Koolhydraaten	78,7 % waarvan suiker: 60,2 %
Asgehalte	
Vochtigheid	max. 5 %
Andere	ballaststoffen: 0 % natrium: 0,2 %
Voedings-waarde	1645 kJ / 100 g 393 kcal / 100 g
Opmerkingen	/

**bacteriologische specificatie**

Salmonella / 25g	neg.
Staphylococcen / 1g	100
Fecale coliformen / 1g	neg. in 0,1 g
Totaal coliformen / 1g	neg. in 0,1 g
Aerophile kiemen / 1g	10000
Gist / 1g	100
Schimmels / 1g	100
Opmerkingen	/

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

**Samenstelling**

suiker, dextrose, gelatine, zoet weipoeder, glucosesiroop, smeermiddel(en): E 341; aroma

kan sporen  
bevatten van:

eieren , schaalvruchten , sesamzaad, soja

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

Datum

27.11.2012

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

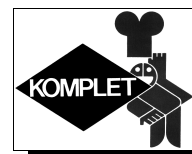
**SPECIFIKATIE:****MOUSSE NEUTRAAL**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****01**

Lampertskaul 10

**L-9952 Drinklange**

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:**

## Recept:

KOMPLET Mousse 200 g  
Water ( 25°C ) 250 g  
Geslagen room 1000 g

We raden u aan de room met 100 g suiker per liter te zoeten.

## Verwerking:

KOMPLET Mousse met het water mengen en de geslagen room er lichtjes onder mengen.  
Onmiddelijk verwerken en de massa tijdens 1 uur in een koele ruimte laten stijven.  
Vriezen pas na 30 minuten van de koeltijd.