

SPECIFIKATIE:**SPELTA D'OR 100**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG**

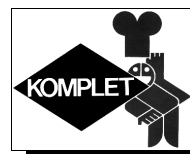
04

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Art.-Nr.

12719.02

Bijkomend Art.-Nr.: 360

Verpakking-Stockering

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

Produktomschrijving

Uitzicht-vorm- kleur	beige tot gele mengeling met grovere breuk
smaak-reuk:	naar bloem, naar granen

Natuurkundige en scheikundige specificatie

Basisanalyse	Mix
Vet	2,3 % waarv. verzadigde vetten: 0,3 %
Eiwit	16 %
Koolhydraaten	60,4 % waarvan suiker: 1,2 %
Asgehalte	
Vochtigheid	
Andere	Ballaststoffen: 6,8 % Zout: 1,79 %
Voedings- waarde	344 kCal / 100 g 1441 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

SPELTBLOEM, SPELTVOLKORENBLOEM, SPELTVOLKORENKORRELS, ZOETE LUPINEKORRELS, ZOETE LUPINEBLOEM, TARWEZWELMEEL, ROGGEVLOKKEN, TARWEGLUTEN, zout met jodium verrijkt, specerijen, GEDROOGDE SPELTVOLKORENZUURDESEM, TARWEBLOEM, TARWEMOUTBLOEM, stabilisator(en): E 412; meelverbeteraar(s): E 300

kan sporen bevatten van: melk, schaalvruchten, sesamzaad, soja

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

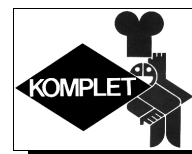
SPECIFIKATIE:**SPELTA D'OR 100**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****04**

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklauge

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:**

Mix voor de bereiding van speltbrood.

Recept:

KOMPLET Spelta d'Or 100	25,000 kg
Gist	0,600 kg
Water	16,000 kg

Totaal: 41,600 kg

Bereiding:

Kneedtijd (spiraal): 5 minuten in 1ste, 5-8 minuten in 2de versnelling

Deegtemperatuur: 25°C

Deegrust: 20 minuten

Gewicht deegstukken: 0,650 kg

Rijstijd: 35-45 minuten

Baktemperatuur: 240°C dalend tot 200°C

Baktijd: 40 minuten

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