

Fiche technique :

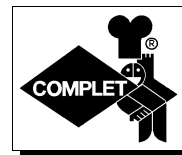
COMPLET préparation pour viennoiserie CROISSANT

Société COMPLET S.à.R.L.
Rue Nationale - Puits Simon III
BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

17

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Sac
Taille du conditionnement	25 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, blanc, crème
Goût, odeur	Sucre, neutre

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	1,1%(dont AG saturés 0,2%)
Protéines	12,6%
Glucides	68,8%(dont sucres 6,8%)
Sodium	0,7%
Equivalent/sel	1,75%
Divers	Fibres : 3,7%
Valeur nutritionnelle	348 kcal / 100 g 1457 kJ / 100 g
Remarque	/

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 5 000
Coliformes totaux / 1g	< 50 000
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	< 1 000
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 5 000
Moisissures / 1g	< 5 000

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients

Farine de FROMENT, sucre, sel, gluten de FROMENT, dextrose, levain de BLE déshydraté désactivé, émulsifiants : (E472e, E322), agent de traitement de la farine : (E300, enzymes), colorant E160a. Fabriqué en France.

Date

24/04/2014

Version

I

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET Croissant 1 kg
Eau ou lait 450 - 480 g
Levure 50 g

Pétrissage : Pétrin spirale : 2 mn en 1ère - 2 à 3 mn en 2ème vitesse.
Pétrin : 5 mn en 1ère vitesse - 10 mn en 2ème vitesse.
Température de la pâte : 24 à 25°C.
Pointage : 10 à 15 mn.
Apprêt : 1h à 1h30 en étuve à 30°C.
Cuisson : 220°C selon les fours.

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 07/08/2014 et peuvent être sujettes à modifications.