

Fiche technique :

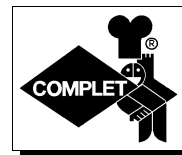
COMPLET préparation pour sauce SAUCE

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

536

Autres codes:

33 (10 kg)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Carton
Taille du conditionnement	5 x 1 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	mélange en poudre, blanc
Goût, odeur	neutre

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	18% (dont AG saturés 9,3%)
Protéines	5,6%
Glucides	61,9% (dont sucres 28,1%)
Sodium	1,9%
Equivalent/sel	4,75%
Divers	Fibres : 1%
Valeur nutritionnelle	433 kcal / 100 g 1814 kJ / 100 g
Remarque	AGT : 0,19%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 10
Coliformes totaux / 1g	< 1 000
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	30
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 500
Moisissures / 1g	< 500

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients

Poudre de LACTOSERUM, amidon modifié, matière grasse végétale (palme), sirop de glucose, sel, protéines du LAIT, épaississant E401, stabilisant E450, sucre, épices, colorants : (E101, E160a).
Fabriqué en France

Date

17/06/2014

Version

H

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET Préparation pour Sauce 300 g
Eau ou lait 1 l

Mélanger COMPLET Préparation pour Sauce et l'eau ou le lait dans la cuve du batteur-mélangeur jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse.

Cette base convient à de nombreuses préparations, des pâtisseries salées aux plats cuisinés.

Elle supporte la congélation et la cuisson.

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.