

Fiche technique :

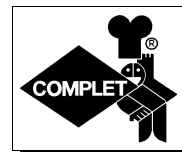
COMPLET préparation pour pâte à PIZZA

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

721

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Sac
Taille du conditionnement	10 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	mélange en poudre, blanc crème
Goût, odeur	farineux

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	8,5% (dont AG saturés 3,9%)
Protéines	9,2%
Glucides	62,9% (dont sucres 2,6%)
Sodium	1%
Equivalent/sel	2,5%
Divers	Fibres : 3,4%
Valeur nutritionnelle	375 kcal / 100 g 1569 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, matière grasse végétale (palme), sel, LACTOSERUM, sirop de glucose, protéines du LAIT.
Fabriqué en France.

Date

17/06/2014

Version

F

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET Pizza 1 kg
Eau 500 g
Levure 20 - 40 g

Pétrissage Pétrin spirale : 4 mn en 1ère, 1 mn en 2ème

Pétrin : 6 mn en 1ère, 2 mn en 2ème

Température de la pâte : maximum 25°C

Laisser détendre la pâte pendant 5 mn. Peser des pâtons de 150 à 200 g selon le diamètre de la pizza (de 20 à 26 cm)

Mettre la pâte au froid, couverte d'un linge ou d'un plastique et sortir 1/2 heure avant utilisation.

Cuisson : de 12 à 18 mn, à 230 - 240°C

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.