

Fiche technique :

COMPLET préparation pour masse battue GAMIP GENOISE Nouvelle Qualité

Société COMPLET S.à.R.L.

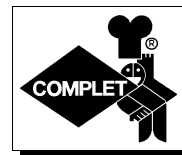
Rue Nationale - Puits Simon III

BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

733

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
Goût, odeur	Farineux, sucré

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mixe
Lipides	1,6%(dont AG saturés 1,3%)
Protéines	2%
Glucides	86,2% (dont sucres 40,7%)
Sodium	0,2%
Equivalent/sel	0,5%
Divers	Fibres : 1%
Valeur nutritionnelle	374 kcal / 100g 1568 kJ / 100g
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

Sucre, amidon de FROMENT, farine de FROMENT, amidon, poudres à lever:(E450, E500), sirop de glucose, émulsifiants:(E475, E471, E472e), sel, poudre de LAIT écrémé, colorant:(E160a).
Fabriqué en France.

Date

19/06/2014

Version

F

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

Recette de base :

COMPLET Gamip Génoise	1 kg
Oeufs	600 g
Eau	200 g

Recette de base pour roulés ou feuilles :

COMPLET Gamip Génoise	1 kg
Oeufs	800 g
Eau	200 g

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur mélangeur pendant 1 minute en 1ère vitesse, puis 6 à 8 minutes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une masse légère.

Cuisson : environ 30 minutes à 180°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.