

Fiche technique :

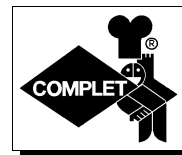
COMPLET préparation pour crème à froid SEAU CRÉMOLAIT

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

985

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Seau
Taille du conditionnement	4 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, blanc
Goût, odeur	Sucré

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	mixe
Lipides	0
Protéines	0
Glucides	93,4% (dont sucres 70,7%)
Sodium	0,9%
Equivalent/sel	2,25%
Divers	Fibres : 1,2%
Valeur nutritionnelle	382 kcal / 100g 1593 kJ / 100g
Remarque	

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

Sucre, amidon modifié, épaississants : (E407, E401), stabilisant E450, arôme, colorants : (E160a, E101).
Fabriqué en France

Date

08/07/2014

Version

C

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET Cremolait

220 - 230 g

Lait (écrémé, demi écrémé ou UHT)

1 litre

Mélanger COMPLET Cremolait avec le lait au batteur-mélangeur à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse (3 mn).

1 kg de COMPLET Crémolait permet de garnir environ 45 éclairs (80g/éclair)

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.