

Fiche technique :

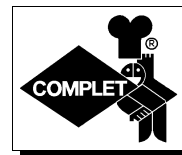
COMPLET préparation pour garniture à froid NOVEM INSTANT

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

790

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	vanille

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	6,6%(dont AG saturés 0,1%)
Protéines	1,8%
Glucides	85,9% (dont sucres 58,2%)
Sodium	0,3%
Equivalent/sel	0,75%
Divers	Fibres : 0,5%
Valeur nutritionnelle	415 kcal / 100 g 1737 kJ / 100 g
Remarque	AGT : 0,07%

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, poudre de lactosérum, matière grasse végétale (palme, coprah), sirop de glucose, épaississant E401, protéines du lait, stabilisants : (E450, E516), sel, arôme, colorants : (E160a, E101).

Date

19/06/2014

Version

H

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

Préparation pour Novem Instant 350 g
Eau 1 l

Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur, 1 minute en 1ère vitesse et 3 minutes à grande vitesse, jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Supporte la congélation et la cuisson.

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 23/06/2014 et peuvent être sujettes à modifications.