

Fiche technique :

COMPLET préparation pour masse battue TRADI BISCUIT

Société COMPLET S.à.R.L.

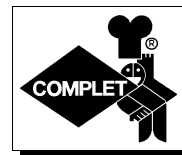
Rue Nationale - Puits Simon III

BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

1488

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Carton
Taille du conditionnement	4 x 2,5 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, blanc
Goût, odeur	sucré, amidon

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	mixe
Lipides	0,1%(dont AG staurés 0,1%)
Protéines	0,2%
Glucides	84,2%(dont sucres 0,7%)
Sodium	0,8%
Equivalent/sel	2%
Divers	Fibres : 0,2%
Valeur nutritionnelle	344 kcal / 100g 1441 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

Amidon de FROMENT, poudre à lever : (E500, E450), arôme, sucre, sel, colorants: (E101, E160a), agents de traitement de la farine: E300.
Fabriqué en France

Date

09/07/2014

Version

F

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET Tradibiscuit	500 g
Farine de froment type 55	500 g
Œufs	30 à 33
Sucre	1 kg

Chauffer les œufs au bain marie puis monter au batteur mélangeur jusqu'à refroidissement. Ajouter lentement la farine et COMPLET Tradibiscuit préalablement mélangé et tamisé. Mettre en moule et cuire à une température de 180°C pendant 30 à 35 minutes.

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.