

Fiche technique :

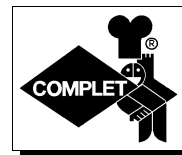
COMPLET préparation pour masse battue GENOISE SUPER

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

1716

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	mixe
Lipides	1,6%
Protéines	6%
Glucides	83%
Sodium	
Equivalent/sel	
Divers	
Valeur nutritionnelle	358 kcal / 100g 1499 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, farine de FROMENT, amidon de FROMENT, poudre à lever : (E450, E500), émulsifiants : (E472b, E472a, E472e), sirop de glucose, sel, arôme, poudre de LAIT écrémé, colorant E160a.
Fabriqué en France

Date

17/06/2014

Version

E

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET Génoise super 1 kg
Oeufs 750 g
Eau 50 g

Mélanger COMPLET Génoise Super, l'eau et les oeufs dans la cuve du batteur mélangeur 1 mn en 1ère vitesse et 6 à 8 mn en 3ème vitesse.

Graisser les moules au Completin Plastique.

Cuisson à 180°C pendant 25 à 30 mn.

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.