

Fiche technique :

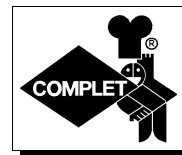
COMPLET POUDRE A LEVER

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

69

Autres codes:

612 (10 kg)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Mesure
Taille du conditionnement	2,5 kg
Conservation	18 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	0%(dont AG saturés 0%)
Protéines	0%
Glucides	6,9%(dont sucres 0%)
Sodium	9,6%
Equivalent/sel	24%
Divers	Fibres : 0,1%
Valeur nutritionnelle	28 kcal / 100 g 118 kJ / 100 g
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

E450 E500, amidon de froment.

Peut contenir des traces de : fruits à coque, lait, lupin, œufs, sésame, soja.

Date

24/04/2014

Version

G

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

DOSES D'UTILISATION :

15 à 20 g de poudre à lever pour 500 g de farine.

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.