

Fiche technique :

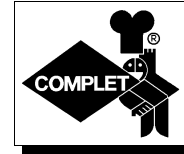
COMPLET préparation pour masse battue BISCUIT CHOQUIT

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

94

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, brun
Goût, odeur	Cacaoté

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	5% (dont AG saturés 4,3%)
Protéines	5,1%
Glucides	74,3% (dont sucres 37%)
Sodium	0,9%
Equivalent/sel	2,2%
Divers	Fibres : 3,4%
Valeur nutritionnelle	373 kcal / 100 g 1564 kJ / 100 g
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 de cacao (env. 7,0%), émulsifiants:(E472b, E472a, E472e), poudres à lever:(E450, E500), poudre de LAIT écrémé, sel, arôme.
Fabriqué en France.

Date

19/06/2014

Version

K

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET BISCUIT CHOQUIT	1000 g
Œufs	600 g
Eau	200 g

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur 1 min en 1ère vitesse et 6 à 8 min en 3ème vitesse.

Graisser les moules au Complétin Plastique.

Cuisson : 180°C pendant 30 min.

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.