

Fiche Technique:

MARGARINE PÂTISSIER

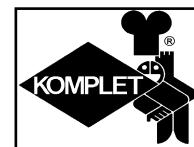
KOMPLET BENELUX GmbH

Maison 1H

L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352-997639

Fax: 00352-978024



code produit

19012.01

Autres codes:

19012,01

Description du produit

Type du conditionnement	carton à 4 barres
Taille du conditionnement	10 kg (4 x 2,5 kg)
Conservation	26 semaines
Stockage	< 15°C

Qualité sensorielle

Aspect, couleur	solide, jaune clair
Goût, odeur	typique, aromatique

Caractéristiques physico-chimiques

Support d'analyse	produit
Lipides	80,00%
Protéines	0,00%
Glucides	0,00%
Sels minéraux	
Humidité	
Divers	
Valeur nutritionnelle	720 kcal 2960 kJ
Remarque	

Caractéristiques microbiologiques

Salmonelles / 1g	
Staphylocoques / 1g	
Coliformes fécaux / 1g	
Coliformes totaux / 1g	
Flore totale / 1g	
Levures / 1g	< 100/g
Moisissures / 1g	< 100/g
Remarque	Enterobacteriaceae: < 10/g Tot. nombre de germes: < 1000/g

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives. Des variations peuvent survenir du fait qu'il s'agit de produits naturels

Ingrédients

Huiles végétales, graisses végétales, eau, émulsifiants (lécithine, mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires), sel (0,2%), acidifiant acide citrique, arôme, colorant beta-carotène.

Date

29.11.2010

Mode d'emploi - caractéristiques

Le meilleur goût et la meilleure qualité!

margarine 100% végétale, digeste

température de travail recommandée: 15-24°C

volume fouettage: 400g - 450g / l

Toutes ces informations sont valables à ce jour et
sont sujettes à des modifications