

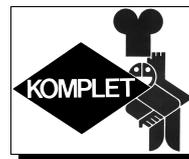
Fiche Technique:**D.A.P. FRANGIPANE**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH****02**

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



code produit	20048.01	Autres codes:	080
---------------------	-----------------	----------------------	-----

DESCRIPTION DU PRODUIT	QUALITÉ SENSORIELLE
------------------------	---------------------

type du conditionnement	sac papier	aspect, couleur	mélange en poudre, crème
taille du conditionnement	10 kg 100 x 10 kg	goût, odeur	sucré, amande
conservation	9 mois		
stockage	Dans un endroit frais et sec		

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES
--------------------------------------	-----------------------------------

support d'analyse	Mix	salmonelles / 1g	abs
lipides	2,9 % dont acid. gras saturés: 0,5 %	staphylocoques aureus / 1g	< 10
protéines	4,4 %	coliformes fécaux / 1g	< 10
glucides	85,5 % dont sucre: 57,3 %	coliformes totaux / 1g	< 1 000
sels minéraux		flore totale / 1g	< 300 000
humidité		levures / 1g	< 500
divers	Fibres: 1,6 % Sodium: 0,1 %	moisissures / 1g	< 500
valeur nutritionnelle	394 Kcal/100 g 1640 KJ/100 g	Remarque	/
Remarque	Valeurs calculés		

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

ingrédients	sucré, farine de froment, amidon modifié, farine d'amandes (env. 3,9%), poudre de lait écrémé, poudre de lait entier, poudre(s) à lever: E 450, E 500, E 341; dextrose, épaississant: E 401; stabilisant(s): E 471; amidon de froment, arôme, protéines du lait, colorant(s) alimentaire(s): extrait végétal
--------------------	--

peut contenir des traces de:	lupin , oeufs , soja
-------------------------------------	----------------------

Ces données ne font pas partie d'un service de modification. Vous trouvez la liste actuelle des ingrédients ainsi que les contaminations croisées des allergènes possibles sur l'étiquette de l'emballage

date	01.03.2011
-------------	------------

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

Cette préparation s'apparente à la Frangipane et vous permet la garniture de toutes vos pâtisseries à base d'amandes.

Recette de base :

KOMPLET DAP Frangipane	1.500 g
Margarine Pâtissier	500 g
Oeufs	300 g
Eau	300 g

Mélanger dans l'ordre la margarine pâtissier en pommade, le KOMPLET DAP Frangipane puis l'eau et les oeufs (parfum rhum, vanille à votre convenance). Blanchir 5 min. à grande vitesse, cuisson à 180-200°C.

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

ERROR: syntaxerror
OFFENDING COMMAND: --nostringval--

STACK:

/Title
()
/Subject
(D:20110307081932+01'00')
/ModDate
()
/Keywords
(PDFCreator Version 0.9.5)
/Creator
(D:20110307081932+01'00')
/CreationDate
(mhonnecker)
/Author
-mark-