

Fiche Technique:**BALLASTRA FIT OS 50**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH**

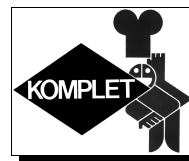
01

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



code produit	12777.02	Autres codes:	
---------------------	-----------------	----------------------	--

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

type du conditionnement	sac papier	aspect, couleur	mélange de farine et de graines beige
taille du conditionnement	25 kg 30 x 25 kg	goût, odeur	céréales
conservation	12 mois		
stockage	Dans un endroit frais et sec		

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

support d'analyse	Mix	salmonelles / 1g	/
lipides	12,6 % dont acid gras saturés: 1,7 %	staphylocoques aureus / 1g	/
protéines	18,8 %	coliformes fécaux / 1g	/
glucides	39,2 % dont sucre: 1,2 %	coliformes totaux / 1g	/
sels minéraux		flore totale / 1g	/
humidité		levures / 1g	/
divers	Fibres: 14,9 % Sodium: 1,4 %	moisissures / 1g	/
valeur nutritionnelle	377 kcal / 100 g 1484 kJ / 100 g	Remarque	/
Remarque	Valuers calculés		

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

ingrédients	farine de froment, graines de lin, graines de lin jaunes, graines de courges, flocons de seigle, sons de froment, flocons de pomme de terre, farine de seigle, concassés d'épeautre, flocons d'avoine, gluten de froment, sel iodaté (iodate de potassium), germes de froment
--------------------	---

peut contenir des traces de:	fruits à coque, lait, lupin, sésame, 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	24.02.2011
-------------	------------

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

Mélange concentré pour la production de pains et de pâtisserie riches en fibres alimentaires.

Recette : Pains Ballastra-Fit de 500 g (pain de mélange de blé)

KOMPLET Ballastra Fit OS 50	5,000 kg
Komplet levain de seigle	0,300 kg
Farine de froment type 550	4,000 kg
Farine de seigle type 997	0,700 kg
Levure	0,300 kg
Eau	± 6,500 kg

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

Fiche Technique:

BALLASTRA FIT OS 50

Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH**

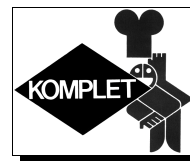
01

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Poids total ± 16,800 kg

Pétrissage (spirale): 5 min. en 1ère + 5 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte: 26-28°C

Repos de la pâte: 15-20 minutes

Poids des pâtons: 0,600 kg (pains de 0,500 kg)

Après avoir pesé les pâtons, les travailler en rond et continuer à les travailler d'après la forme souhaitée (en rond ou en long). Ensuite les mouiller, les pousser dans un mélange de graines et les déposer dans des moules de cuisson avec la fin vers le haut.

Durée de fermentation: 25 - 35 minutes à 30°C et 75% h.r.

Après ¾ de pousse, déposer sur des tapis d'enfournement et enfourner avec vapeur.

Après 3 minutes ouvrir la clé pendant 5 minutes.

Température de cuisson: 240°C diminuant à 200°C

Temps de cuisson: ± 55 minutes

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

ERROR: syntaxerror
OFFENDING COMMAND: --nostringval--

STACK:

/Title
()
/Subject
(D:20110224125807+01'00')
/ModDate
()
/Keywords
(PDFCreator Version 0.9.5)
/Creator
(D:20110224125807+01'00')
/CreationDate
(mhonnecker)
/Author
-mark-