

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

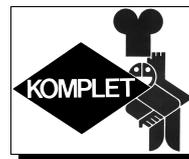
01

Maison 1 H

**L-9952 Drinklange**

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



|                     |                 |                      |  |
|---------------------|-----------------|----------------------|--|
| <b>code produit</b> | <b>12777.02</b> | <b>Autres codes:</b> |  |
|---------------------|-----------------|----------------------|--|

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

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

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

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

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

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>ingrédients</b> | 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 |
|--------------------|---|

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>peut contenir des traces de:</b> | 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

|             |            |
|-------------|------------|
| <b>date</b> | 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**

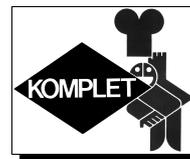
01

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-