

**Fiche Technique:****PAIN FAGNARD 50**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH**

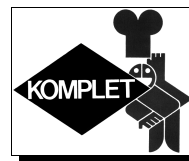
01

Maison 1 H

**L-9952 Drinklange**

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



<b>code produit</b>	<b>12779.02</b>	<b>Autres codes:</b>	
---------------------	-----------------	----------------------	--

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

<b>type du conditionnement</b>	sac papier	<b>aspect, couleur</b>	produit brun en forme de poudre
<b>taille du conditionnement</b>	25 kg 30 x 25 kg	<b>goût, odeur</b>	malt
<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>	10,2 % dont acid gras saturés: 1,3 %	<b>staphylocoques aureus / 1g</b>	/
<b>protéines</b>	23,3 %	<b>coliformes fécaux / 1g</b>	/
<b>glucides</b>	38,8 % dont sucre: 1,9 %	<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: 12,3 % Sodium: 1,4 %	<b>moisissures / 1g</b>	/
<b>valeur nutritionnelle</b>	369 kCal / 100 g 1465 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 tournesol, concassés de seigle, graines de lin, concassés de soja, sons de froment, gluten de froment, levain de seigle déshydraté désactivé, sel iodatée (iodate de potassium), farine de malt de seigle, sons de soja, farine maltée d'orge, extrait de malt d'orge, agent(s) de traitement de la farine: enzymes
--------------------	---

<b>peut contenir des traces de:</b>	lait, lupin, sésame
-------------------------------------	---------------------

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>	01.03.2011
-------------	------------

**MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:**

<b>Recette:</b>	
KOMPLET Pain Fagnard 50	5,000 kg
Farine de froment	5,000 kg
Levure	0,200 kg
Eau	ca. 6,000 kg
-----	
Poids total	ca. 16,200 kg

<b>Préparation :</b>	
Temps de pétrissage:	2 + 5 minutes
Température de la pâte:	ca. 26°C

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

**Fiche Technique:**

**PAIN FAGNARD 50**

Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH**

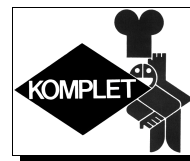
01

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Temps de repos: 30 minutes  
Temps de cuisson: 55 minutes / 600 g  
Temp. de cuisson: 240°C diminuant à 200°C

Après la fermentation, peser les pâtons, les travailler en rond et pousser la face supérieure dans p.ex. des graines de tournesol. Déposer les pâtons dans des mannes de pains et enfourner après la fermentation.



ERROR: syntaxerror  
OFFENDING COMMAND: --nostringval--

STACK:

/Title  
( )  
/Subject  
(D:20110307090349+01'00')  
/ModDate  
( )  
/Keywords  
(PDFCreator Version 0.9.5)  
/Creator  
(D:20110307090349+01'00')  
/CreationDate  
(mhonnecker)  
/Author  
-mark-