

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

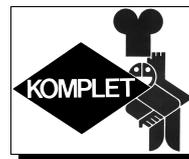
01

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



code produit	12779.02	Autres codes:	
---------------------	-----------------	----------------------	--

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

type du conditionnement	sac papier	aspect, couleur	produit brun en forme de poudre
taille du conditionnement	25 kg 30 x 25 kg	goût, odeur	malt
conservation	12 mois		
stockage	Dans un endroit frais et sec		

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

support d'analyse	Mix	salmonelles / 1g	/
lipides	10,2 % dont acid gras saturés: 1,3 %	staphylocoques aureus / 1g	/
protéines	23,3 %	coliformes fécaux / 1g	/
glucides	38,8 % dont sucre: 1,9 %	coliformes totaux / 1g	/
sels minéraux		flore totale / 1g	/
humidité		levures / 1g	/
divers	Fibres: 12,3 % Sodium: 1,4 %	moisissures / 1g	/
valeur nutritionnelle	369 kCal / 100 g 1465 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 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
--------------------	---

peut contenir des traces de:	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

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

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

Recette:	
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
Préparation :	
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**

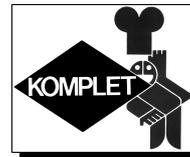
01

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-