

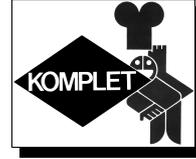
Fiche Technique:**COCOMAC**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH****02**

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



code produit	12218.01	Autres codes:	731
---------------------	-----------------	----------------------	-----

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

type du conditionnement	carton	aspect, couleur	beige, clair
taille du conditionnement	10 kg (2 x 5 kg) 64 x 10 kg	goût, odeur	cocos, sucré, sans odeur ou goût étrange
conservation	12 mois		
stockage	Dans un endroit frais et sec		

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

support d'analyse	Mix	salmonelles / 1g	/
lipides	24,4 % dont acid gras saturés: 21,3%	staphylocoques aureus / 1g	/
protéines	6,6 %	coliformes fécaux / 1g	/
glucides	63,9 % dont sucre: 58,1 %	coliformes totaux / 1g	/
sels minéraux		flore totale / 1g	/
humidité	max. 5 %	levures / 1g	/
divers	/	moisissures / 1g	/
valeur nutritionnelle	506 kCal / 100 g 2105 kJ / 100 g	Remarque	/
Remarque	/		

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

ingrédients	sucré, noix de coco râpée (env. 37,2%), poudre de blanc d'oeuf, épaississant: E 412, E 415; arôme (céréales contenant du gluten)
--------------------	--

peut contenir des traces de:	soja, lait, fruits à coque, 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	18.01.2011
-------------	------------

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

Recette :

KOMPLET Cocomac NEW	1.000 g
Eau (30°C)	250-300 g

Total	1.250 - 1.300 g

Réalisation :

Mélanger KOMPLET Cocomac NEW et l'eau pendant ± 5 minutes à vitesse moyenne. Ensuite laisser gonfler pendant ± 15 minutes et travailler selon les souhaits.

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

Fiche Technique:

COCOMAC

Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH**

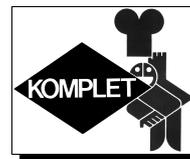
02

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Température de cuisson : 190°C (clé ouverte)
Temps de cuisson: ± 18 minutes

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

ERROR: syntaxerror
OFFENDING COMMAND: --nostringval--

STACK:

/Title
()
/Subject
(D:20110118101422+01'00')
/ModDate
()
/Keywords
(PDFCreator Version 0.9.5)
/Creator
(D:20110118101422+01'00')
/CreationDate
(mhonnecker)
/Author
-mark-