




SCHEDA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

Via E. Fermi, 4
24050 Grassobbio (BG) – ITALY
+39 035 4242742 – info@kompletitalia.it

SUPER KOMPLET kg 25

	Denominazione di vendita	SUPER KOMPLET kg 25
	Codice interno	KOM2400
	Descrizione commerciale	Miscela in polvere per la produzione di brioche, croissant, krapfen ed altre paste lievitate.
	Codice a barre	4025599002774
	Pallettizzazione	Pallet. 750 kg – confezioni per strato 3
	Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0" , zucchero, glutine di grano tenero , olio di colza, uova in polvere , sale, emulsionanti: E472e, E322; farina di lupini , latte scremato in polvere , farina di malto d'orzo , destrosio, lattosio , colorante: E101; aroma, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi.
	Shelf life	12 mesi
	Modalità di conservazione	da conservare in luogo fresco e asciutto
	Quantità per confezione	Sacco multistrato carta da kg 25
	Note:	-

Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi –**Caratteristiche fisiche**

Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)

	valore di riferimento/g	valore limite/g	Consistenza: Sapore / odore	Polvere Dolce / neutro
Conta batt. Aerobi mesof.30°C	1000000	---		
Enterobacteriaceae	100000	1000000		
Escherichia Coli	10	100		
Stafilococco coag.pos.	100	1000		
Bacillus cereus	100	1000		
Spore clostridi solfitor.	100	1000		
Salmonella / 25 g	---	Non rilevabile		
Lieviti	1000	---		
Muffe	10000	---		
Proprietà nutrizionali (valori medi calcolati su 100 g di prodotto)			Ricetta base per Croissant:	
Valore energetico	399 kcal	1671 Kj	Super Komplet	1.000 g
Grassi	9,21 g		Acqua	400-450 g
di cui acidi gr. saturi	1,3 g		Lievito di birra	40-60 g
Carboidrati	61,9 g		Burro o margarina per sfoglia	300-400 g
di cui zuccheri	9,3 g		Aromi a piacere	q.b.
Fibre	3,1 g		Modalità d'impiego: impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/la margarina finché l'impasto risulti liscio e cordoso.	
Proteine	14,8 g		Temperatura della pasta: 24-26°C. Riposo: 20 min. ca. Tirare a sfoglia dando una piega a 3 e una a 4, aggiungendo 300-400g di burro o margarina per sfoglia. Stendere, tagliare a triangoli e formare. Disporre i croissant su carta da forno.	
Sale	1,13 g		Lievitazione: 30-35°C per 30-40 min., U.R. 70%. A lievitazione completa lucidare con uovo sbattuto e guarnire a piacere.	
OGM	Il prodotto non contiene OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)			
HACCP	Lo stabilimento di produzione è autorizzato ai sensi del reg. CE 852/04			
Allergeni	Presente	La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa		

Allergeni	Presente	La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova	x	
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte	x	
Frutta a guscio e prodotti derivati		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti a conc. Sup.10mg/kg o 10mg/l in termini di So ₂ totale		
Lupini e prodotti a base di lupini	x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

La presente scheda tecnica è un estratto della scheda originale della ns. Casa Madre produttrice. Per qualsiasi altro dettaglio, prego contattare il ns. Ufficio all'indirizzo info@kompletitalia.it

Le informazioni ivi riportate si riferiscono all'elaborazione e all'applicazione di ingredienti e processi in base alle attuali conoscenze e consulenze tecniche, e per quanto accurate, non sono considerate vincolanti. L'utilizzatore del prodotto è responsabile di effettuare test ed analisi per gli usi e le finalità inerenti la propria attività.

La presente scheda tecnica si riferisce alla data dell'aggiornamento sotto riportato e può subire variazioni, in base alle materie prime disponibili in fase produttiva.

Il presente documento è stato redatto elettronicamente ed è valido senza firma.

Data di ultimo aggiornamento: 02/02/2017 sv