

SPECIFIKATIE:**DREAMCAKE**

Revision:

03

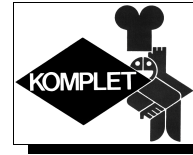
KOMPLET BENELUX GmbH

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Art.-Nr.

12503.03

Bijkomend Art.-Nr.:

441

| Verpakking-Stockering | | Produktomschrijving | |
|--|---|-------------------------------|----------------------------|
| Verpakkingsaard | papieren zak | Uitzicht-vorm- kleur | beige poedervormig product |
| Inhoud-gewicht | 10 kg 75 x 10 kg | smaak-reuk: | zoet, neutraal |
| Houdbaarheid | 12 maanden | | |
| Stockering | op een koele en droge plaats | | |
| Natuurkundige en scheikundige specificatie | | bacteriologische specificatie | |
| Basisanalyse | Mix | Salmonella / 25g | / |
| Vet | 5,1 % waarv. verzadigde vetten:2,2% | Staphylococcen / 1g | / |
| Eiwit | 8,9 % | Fecale coliformen / 1g | / |
| Koolhydraaten | 75,9 % waarvan suiker: 37,2 % | Totaal coliformen / 1g | / |
| Asgehalte | | Aerophile kiemen / 1g | / |
| Vochtigheid | | Gist / 1g | / |
| Andere | Ballaststoffen: 1,5 % Natrium: 0,8 % | Schimmels / 1g | / |
| Voedings- waarde | 393 kCal / 100 g 1635 kJ / 100 g | Opmerkingen | / |
| Opmerkingen | waarden berekend | | |

De voedingswaarden dienen alleen ter informatie. Schommelingen zijn mogelijk daar het over natuurlijke producten gaat.

| | |
|----------------------|--|
| Samenstelling | suiker, tarwebloem, eipoeder, tarwezetmeel, yoghurtpoeder (1,6%), rijsmiddel(en): E 500, E 341, E 450; gemodificeerd zetmeel, emulgator(en): E 472 e, E 472 b, E 472 a; zout, mager melkpoeder, aroma *(= ca. 175g verse yoghurt voor 1000 g Dreamcake) |
|----------------------|--|

kan sporen bevatten van: lupine, schaalvruchten, soja

Deze gegevens maken geen deel uit van een wijzigingsdienst. De actuele ingrediëntenlijst alsook de mogelijke allergieën-
kruiscontaminaties staan vermeld op het etiket op de onder- of achterzijde van de verpakking

| | |
|--------------|------------|
| Datum | 01.03.2011 |
|--------------|------------|

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen

SPECIFIKATIE:**DREAMCAKE**

Revision:

03

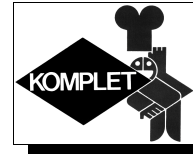
KOMPLET BENELUX GmbH

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:**

Basisrecept:

Recept voor een plaat 60 x 40 cm

| | | | |
|-----------|--------|-----------|--------|
| Dreamcake | 1000 g | Dreamcake | 1500 g |
| Olie | 400 g | Olie | 600 g |
| Water | 500 g | Water | 750 g |
| ----- | | ----- | |
| Totaal | 1900 g | Totaal | 2850 g |

Bereiding:

Alle ingrediënten gedurende 3 minuten in de hoogste versnelling mengen. Op ingevette en bebloemde bakplaten verdelen, met fruit en ev. streusel garneren en bakken.

Baktemperatuur sneetje: 170-180°C

Baktijd sneetje: 35 minuten voor vers fruit of fruit uit blik

Ca. 45 minuten voor gevroren fruit

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen