



Fiche du produit

Fournisseur	KOMPLET Benelux GmbH & Co KG
Adresse:	Lampertskaul 10 L - 9952 Drinklange
Tél.:	+352 997639
Fax:	+352978024
Internet:	www.kompletbenelux.com info@kompletbenelux.com

1) Produit

Nom du produit:	KOMPLET PLUSPAN SUPER SOFT
Code produit:	19020.01
Description produit:	C'est un améliorant de panification sous forme de pâte destiné à la préparation de pains blancs, pains gris, pains demi-gris. Pluspan Super Soft améliore la fraîcheur, procure un arôme et une saveur agréable.
Dosage:	2% du poids de la farine

2) Emballage

Taille du conditionnement (kg)	20
type du conditionnement:	seau
Palletisation:	28

3) Condition de stockage et transport

Conservation:	7 mois
Stockage :	au sec, température: 15-20°C

4) Ingrédients et allergènes

Ingrédients:

huiles végétales (palme, colza), farine de froment, émulsifiant (E471), arôme (beurre), agent de la traitement de la farine (E300), amylase*, xylanase* (blé)

* auxiliaire technologique

Déclaration d'allergènes selon Directive 2003/89/EG et Directive 2007/68/EG

1. Céréales et produits dérivés contenant du gluten	+
2. Crustacés et dérivés	-
3. Oeufs et dérivés	-
4. Poisson et dérivés	-
5. Arachides et dérivés	-
6. Soja et dérivés	-
7. Lait et produits laitiers dérivés	-
8. Fruits à coques et dérivés	-
9. Céleri	-
10. Moutarde	-
11. Graines de sésame	-
12. Dioxyde de soufre et sulfites en concentration > 10mg/kg ou > 10 mg/L, exprimé en tant que SO ²	-
13. Lupin et dérivés	-
14. Mollusques	-
15. Autres	-

Peut contenir des traces de : céréales contenant de gluten,soja, lait



Fiche du produit

Qualité sensorielle

Aspect - Couleur

forme de pâte - forme sèche, couleur crème

Goût - odeur

6) Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles (en g pro 100 g - calculé):

Valeur calorique	2770,2 kJ / 669,4 Kcal
Lipides	59,40
- dont acides gras saturés	23,93
Glucides	29,00
Fibres	0,80
Protéines	4,30
Acides et sels	0,30

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

Fait le :

25.05.2022