



Fiche technique

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 UNIVERSEL NEW
Code produit:	19000.03
Description produit:	C'est un améliorant de panification sous forme de pâte destiné à la préparation de toutes les variétés de pains blancs, gris, demi-gris. Pour une fraîcheur prolongée avec un arôme agréable
Dosage:	1 - 3% du poids de la farine

2) Emballage

Taille du conditionnement (kg)	20
type du conditionnement:	seau
Palletisation:	24
EAN	5453000589030

3) Condition de stockage et transport

Conservation:	9 mois à la production
Stockage :	au sec, température: 15-20°C

4) Ingrédients et allergènes

Ingrédients:

huile végétale (colza, palm), dextrose, émulsifiant: E471(palm), enzymes (BLE) , agent de traitement de la farine : E300, colorant: E160a

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	-

Peut contenir des traces de : seigle, orge, avoine, œufs, soja, lait



Fiche technique

Qualité sensorielle

Aspect - Couleur

forme de pâte - forme sèche, couleur crème

Goût - odeur

6) Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles (par 100 g - calculé):

Valeur calorique	2733,0 kJ/659,2 Kcal
Lipides	54,70
- dont acides gras saturés	17,80
Glucides	41,60
- dont sucre	41,40
Protéines	0,10
Fibres	0,00
Sel	0,05
Eau	3,70
Acides et sels	0,10

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

Fait le :

19.09.2025