

Улучшитель хлебопекарный «АМ 501»

Состав	Пшеничная мука, загустители: гуаровая камедь (E412), ксантановая камедь (E415), дезактивированные дрожжи, эмульгатор (E472e), антиокислитель: аскорбиновая кислота (E300), технологические вспомогательные средства: ферменты (амилазы и гемицеллюлазы).
Рекомендуемая дозировка	0,5 - 2% от массы муки или 0,5 - 2 кг на 100 кг муки.
Рекомендации по применению	Специально разработан для новейшей технологии быстрого замораживания слоёных дрожжевых заготовок, позволяющий исключить из технологического процесса стадии размораживания и окончательной расстойки. Можно использовать для классической технологии быстрого замораживания после формования, когда заготовки размораживают и расстаивают. В этом случае гарантируется получение большего объёма. Добавить «АМ 501» непосредственно в муку и перемешать.
Пищевая ценность	В 100 г продукта: белков - 12г; жиров - 8г; углеводов - 55г. Энергетическая ценность - 340 ккал.
Органолептические показатели	Консистенция: порошкообразная.
	Цвет: белый или белый с желтоватым, сероватым или кремовым оттенком
	Запах: Свойственный данному улучшителю, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.
Физико-химические показатели	Влажность не более 10,0%.
Хранение	Упакованные улучшители хлебопекарные хранят в складском сухом, чистом вентилируемом помещении при температуре не выше 30°С.
Срок годности	24 месяца со дня изготовления.