

## Улучшитель хлебопекарный «АМ 501»

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Состав</b>                       | Пшеничная мука, загустители: гуаровая камедь (E412), ксантановая камедь (E415), дезактивированные дрожжи, эмульгатор (E472e), антиокислитель: аскорбиновая кислота (E300), технологические вспомогательные средства: ферменты (амилазы и гемицеллюлазы).  |
| <b>Рекомендуемая дозировка</b>      | 0,5 - 2% от массы муки или 0,5 - 2 кг на 100 кг муки.   |
| <b>Рекомендации по применению</b>   | 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.<br>Добавить «АМ 501» непосредственно в муку и перемешать. |
| <b>Пищевая ценность</b>             | В 100 г продукта: белков - 12г; жиров - 8г; углеводов - 55г. Энергетическая ценность - 340 ккал.  |
| <b>Органолептические показатели</b> | Консистенция: порошкообразная.  |
|                                     | Цвет: белый или белый с желтоватым, сероватым или кремовым оттенком   |
|                                     | Запах: Свойственный данному улучшителю, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.  |
| <b>Физико-химические показатели</b> | Влажность не более 10,0%.   |
| <b>Хранение</b>                     | Упакованные улучшители хлебопекарные хранят в складском сухом, чистом вентилируемом помещении при температуре не выше 30°C.   |
| <b>Срок годности</b>                | 24 месяца со дня изготовления.  |