

## Улучшитель хлебопекарный «АМ 701»

<b>Состав</b>	Пшеничная клейковина, пшеничная мука, эмульгатор (Е472е), антиокислитель: аскорбиновая кислота (Е300), технологические вспомогательные средства: ферменты (амилазы и гемицеллюлазы).
<b>Рекомендуемая дозировка</b>	1,5-2,0% от массы муки или от 1,5 до 2 кг на 100 кг муки в зависимости от сроков хранения замороженных тестовых полуфабрикатов и качества муки.
<b>Рекомендации по применению</b>	Предназначен для технологии быстрого замораживания тестовых полуфабрикатов с длительным сроком хранения в замороженном виде. Идеально подходит для технологии расстойных замороженных полуфабрикатов. Добавить «АМ 701» непосредственно в муку и перемешать.
<b>Пищевая ценность</b>	В 100 г продукта: белков - 45,6 г; жиров - 27,9 г; углеводов - 33,9 г. Энергетическая ценность - 569 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°С.
<b>Срок годности</b>	24 месяца со дня изготовления.