

Улучшитель хлебопекарный «МАЖИМИКС» с белой этикеткой»

Состав	Эмульгатор: моно- и диглицериды жирных (E471) кислот, стабилизатор: карбонат кальция (E1701), мука пшеничная, ферменты (амилазы). Технологические вспомогательные средства: ферменты (амилазы).
Рекомендуемая дозировка	1-3% от массы муки или от 1 до 3 кг на 100 кг муки в зависимости от способа тестоведения и качества муки.
Рекомендации по применению	Предназначен для хлеба пшеничного, батончиков, сдобы, слоёных изделий, хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с содержанием ржаной муки не более 20%. Гарантирует продление свежести хлебобулочных изделий. Добавить «Мажимикс» непосредственно в муку и перемешать.
Пищевая ценность	В 100 г продукта: белков - 3 г; жиров - 50 г; углеводов - 17 г. Энергетическая ценность - 530 ккал.
Органолептические показатели	Консистенция: порошкообразная. Цвет: Белый или белый с желтоватым, сероватым или кремовым оттенком
Физико-химические показатели	Запах: Свойственный данному улучшителю, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Влажность не более 10,0%.
Хранение	Упакованные улучшители хлебопекарные хранят в складском сухом, чистом вентилируемом помещении при температуре не выше 30°C.
Срок годности	24 месяца со дня изготовления.