

## Улучшитель хлебопекарный «МАЖИМИКС» с оранжевой этикеткой»

<b>Состав</b>	Пшеничная мука, стабилизатор: карбонат кальция (E1701), антиокислитель: аскорбиновая кислота (E300), технологические вспомогательные средства: ферменты (гемицеллюлазы и амилазы).
<b>Рекомендуемая дозировка</b>	0,1-0,3% от массы муки или от 100 до 300 г на 100 кг муки в зависимости от способа тестоведения и качества муки.
<b>Рекомендации по применению</b>	Специально разработан для хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Гарантирует увеличение объема хлеба, гладкость и равномерность окрашивания корочки. Добавить «Мажимикс» непосредственно в муку и перемешать.
<b>Пищевая ценность</b>	В 100 г продукта: белков - 5 г; жиров - 0,5 г; углеводов - 40 г. Энергетическая ценность - 184 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.