

**Улучшитель хлебопекарный  
«МАЖИМИКС» с розовой этикеткой**

<b>Состав</b>	Регулятор кислотности: ацетат кальция (E263), стабилизатор: карбонат кальция (E1701).
<b>Рекомендуемая дозировка</b>	0,1 - 0,2% от массы муки или от 100 до 200 г на 100 кг для профилактики картофельной болезни; 0,2 - 0,3% от массы муки или от 200 до 300 г на 100 кг муки при высокой степени заражённости.
<b>Рекомендации по применению</b>	Предназначен для профилактики и эффективной борьбы с картофельной болезнью. Добавить «Мажимикс» непосредственно в муку и перемешать.
<b>Пищевая ценность</b>	В 100 г продукта: белки; жиры; углеводы-отсутствуют. Энергетическая ценность - 0 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.