

Улучшитель хлебопекарный «МАЖИМИКС» с серой этикеткой»

Состав	Мука соевая, стабилизатор: карбонат кальция (E1701), антиокислитель: аскорбиновая кислота (E300), технологические вспомогательные средства: ферменты (амилазы и гемицеллюлазы).
Рекомендуемая дозировка	0,1 - 0,3 % от массы муки или от 0,1 до 0,3 кг на 100 кг муки в зависимости от способа тестоведения и качества муки.
Рекомендации по применению	Идеально подходит для массовых сортов: хлеба пшеничного и батонов. Обеспечивает отличную формоустойчивость, большой объем хлеба, красивый белый мякиш. Добавить «Мажимикс» непосредственно в муку и перемешать.
Пищевая ценность	В 100 г продукта: белков - 22,0 г; жиров - 12,0 г; углеводов - 13,0 г. Энергетическая ценность - 248 ккал.
Органолептические показатели	Консистенция: порошкообразная.
	Цвет: светло-желтый или кремовый с розовым, коричневатым или сероватым оттенком
	Запах: Свойственный данному улучшителю, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.
Физико-химические показатели	Влажность не более 10,0%.
Микробиологические показатели	Патогенные (в том числе сальмонеллы) в 25 г продукта не допускаются.
Хранение	Упакованные улучшители хлебопекарные хранят в складском сухом, чистом вентилируемом помещении при температуре не выше 30°C.
Срок годности	24 месяца со дня изготовления.