

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. |