

Паста заварная
«Инвентис» «Белорусская светлая»

Состав	вода, мука ржаная обдирная, соль, регулятор кислотности (уксусная кислота), инактивированные дрожжи (<i>Saccharomyces chevalieri</i>) и лактобактерии (<i>Lactobacillus casei</i> и <i>brevis</i>), консервант (сорбат калия)
Рекомендуемая дозировка	10-40 % от рецептурного количества
Способ применения	добавить заварную пасту «Инвентис» «Белорусская светлая» непосредственно в муку и перемешать. Рекомендована для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки.
Пищевая ценность	В 100 г продукта: белки-9,0 г, жиры - 0,5 г, углеводы - 23,0 г; Энергетическая ценность - 130 ккал/ 560 кДж
Органолептические показатели	Консистенция: пастообразная.
	Цвет: темно-бежевый;
	Вкус и запах: кисло-солёный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.
Физико-химические показатели	Влажность: не более 60,0%.
	pH: не более 5,0