

**Паста заварная  
«Инвентис» «Мультизерновая»**

<b>Состав</b>	вода, семена подсолнечника, семена льна, рожь резаная пропаренная, мука ржаная обдирная, сахар, соль, солод ржаной сухой ферментированный, овес резаный пропаренный, регулятор кислотности (уксусная кислота), регулятор кислотности (молочная кислота), инактивированные дрожжи ( <i>Saccharomyces chevalieri</i> ) и лактобактерии ( <i>Lactobacillus casei</i> и <i>brevis</i> ), консервант (сорбат калия)
<b>Рекомендуемая дозировка</b>	20-60 % от рецептурного количества
<b>Способ применения</b>	добавить заварную пасту «Инвентис» «Мультизерновая» непосредственно в муку и перемешать. Рекомендована для выпечки широкого ассортимента многозерновых изделий из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки.
<b>Пищевая ценность</b>	В 100 г продукта: белки-6,5 г, жиры -10,0 г, углеводы - 25,0 г. Энергетическая ценность - 220 ккал/ 910 кДж
<b>Органолептические показатели</b>	<b>Консистенция:</b> пастообразная, с вкраплениями зерна.
	<b>Цвет:</b> от коричневого до темно-коричневого с вкраплениями зерна.
	<b>Вкус и запах:</b> кисло-солёный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.
<b>Физико-химические показатели</b>	<b>Влажность:</b> не более 60,0%.
	<b>pH:</b> не более 5,0