

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

Состав	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)
Рекомендуемая дозировка	20-60 % от рецептурного количества
Способ применения	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.
Пищевая ценность	В 100 г продукта: белки-6,5 г, жиры -10,0 г, углеводы - 25,0 г. Энергетическая ценность - 220 ккал/ 910 кДж
Органолептические показатели	Консистенция: пастообразная, с вкраплениями зерна.
	Цвет: от коричневого до темно-коричневого с вкраплениями зерна.
	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