

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА

«Порошок пекарский Универсал»

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Область применения: для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Состав: разрыхлители (E500ii, E450i), мука пшеничная в/с

Физико-химические показатели

| | |
|---------------------------------|---|
| Внешний вид | Мелкодисперсный порошок без посторонних примесей. Допускается небольшое количество комков, рассыпающихся при слабом механическом воздействии. |
| Цвет | От белого до светло-серого или светло-кремового различных оттенков, равномерных по массе продукта |
| Запах | Свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха |
| Вкус | Кислый, без постороннего привкуса |
| Посторонние включения | Не допускаются |
| Массовая доля влаги, % не более | 18,0 |
| pH (5% водного раствора) | 6,5-7,1 |

Токсичные элементы

| | | |
|--|--------|-----|
| Токсичные элементы, мг/кг, не более | Свинец | 5,0 |
| | Мышьяк | 3,0 |
| | Кадмий | 1,0 |
| | Ртуть | 1,0 |

Упаковка: бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем 25кг.

Условия хранения: в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75%.

Срок годности – 12 месяцев с момента изготовления.

ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК "УНИВЕРСАЛ"

Описание: Пекарский порошок «Универсал» представляет собой разрыхлитель для производства мучных кондитерских изделий. Проявляет максимальную газообразующую способность в процессе выпечки, что позволяет наиболее полно использовать углекислый газ для разрыхления изделий. Для изделий, требующих относительно небольшого количества выделяемого углекислого газа и длительным периодом выпечки

Применение: печенье сдобное, творожно-маслянистое тесто, масляный бисквит, основной бисквит

Способ применения: Смешать необходимое количество пекарского порошка с мукой и внести вместе при замесе теста. Другие разрыхлители исключить.

Технологические свойства:

- не придает специфического привкуса и запаха и не влияет на pH готовых изделий в отличие от традиционно используемых щелочных разрыхлителей - углекислого аммония и бикарбоната натрия;
- обладает увеличенным газообразованием;
- начинает действовать при выпечке, что обеспечивает быстрый и большой подъем теста в печи;
- однородное газообразование обеспечивает хороший цвет и готового изделия.

Дозировка: 1,0 – 3,0% к массе муки. Конечная дозировка определяется опытным путём и зависит от рецептуры, влажности теста, температуры выпечки.

Состав: разрыхлители (E500ii, E450i), мука пшеничная в/с

Упаковка: бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем 25кг.

Условия хранения: в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75%.

Срок хранения – 12 месяцев с момента изготовления.

Плотно закрывать упаковку после каждого использования.