

# КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ТЕСТА

«Порошок пекарский «Экстра»

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Область применения:** для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

**Состав:** разрыхлители (дигидропирофосфат натрия E450i, гидрокарбонат натрия E500ii), 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
	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 "ЭКСТРА"

**Описание:** Пекарский порошок «Экстра» 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 значительного количества выделяемого газа и длительного периода выпечки.

**Применение:** бисквиты масляные, кексы, печенье сдобное, пряники, эклеры

**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 (рН) готовых изделий;
- обладает увеличенным газообразованием;
- начинает действовать при выпечке, что обеспечивает быстрый и большой подъем теста в печи;
- однородное газообразование обеспечивает хороший цвет и структуру мякиша.

**Дозировка:** 1,5 – 2,5% к массе муки. Конечная дозировка определяется опытным путём и зависит от рецептуры, влажности теста, температуры выпечки.

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

**Упаковка:** бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем 25кг.

**Условия хранения:** Хранить в сухом прохладном месте (макс. 25°C). При соблюдении соответствующих условий,

**Срок хранения** – 12 месяцев с момента изготовления. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.