

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.