

**Комплексная пищевая добавка:
улучшитель хлебопекарный
«Компакт лайн» «Универсальный»**

Состав	Мука пшеничная обжаренная, антиокислитель (Е 300), ферменты* (амилазы, ксиланаза, липаза). * ферменты инактивируются в выпеченной продукции.
Рекомендуемая дозировка	0,1 -0,3 % к массе муки.
Рекомендации по применению	Рекомендован для производства широкого ассортимента хлебобулочных изделий. Способствует ускорению брожения, интенсивной окраске корки, продлению мягкости изделий на срок до 7 суток. Добавить «Компакт лайн» «Универсальный» непосредственно в муку и перемешать.
Пищевая ценность	В 100 г продукта: белки - 10,0 г; жиры - 1,5 г; углеводы - 77,0 г. Энергетическая ценность - 360 ккал /1530 кДж.
Органолептические показатели	Консистенция: порошкообразная.
	Цвет: белый или белый с желтоватым, сероватым или кремовым оттенком
	Запах: Свойственный данному улучшителю, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.
Физико-химические показатели	Влажность не более 10,0%.
Хранение	Упакованные улучшители хлебопекарные хранят в складском сухом, чистом вентилируемом помещении при температуре не выше 30°С.
Срок годности	24 месяца со дня изготовления.