

**Комплексная пищевая добавка:  
улучшитель хлебопекарный  
«Софт» «Индустриал»**

<b>Состав</b>	Мука пшеничная, стабилизатор (E170), эмульгатор (E 472 e), вещество для обработки муки (E920), ферменты* (амилазы, ксиланаза, липаза). * ферменты инактивируются в выпеченной продукции.
<b>Рекомендуемая дозировка</b>	0,5-1 % от массы муки или 0,5-1 кг на 100 кг муки в зависимости от способа тестоведения и качества муки.
<b>Рекомендации по применению</b>	Рекомендован для изготовления тостового хлеба, батонов, мелкоштучных булочных изделий, булочек для гамбургеров и других хлебобулочных изделий для изготовления сэндвичей. Обеспечивает нежный мякиш с мелкопористой структурой, большой объем и мягкость мякиша на протяжении не менее 7 суток хранения, а также снижает крошковатость мякиша. Добавить «Софт» «Индустриал» непосредственно в муку и перемешать.
<b>Пищевая ценность</b>	В 100 г продукта: белки - 5,0 г; жиры - 5,0 г; углеводы - 41,0 г. Энергетическая ценность - 230 ккал /970 кДж.
<b>Органолептические показатели</b>	Консистенция: порошкообразная.
	Цвет: белый или белый с желтоватым, сероватым или кремовым оттенком
	Запах: Свойственный данному улучшителю, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.
<b>Физико-химические показатели</b>	Влажность не более 10,0%.
<b>Хранение</b>	Упакованные улучшители хлебопекарные хранят в складском сухом, чистом вентилируемом помещении при температуре не выше 30°C.
<b>Срок годности</b>	24 месяца со дня изготовления.