

**Комплексная пищевая добавка:
улучшитель хлебопекарный
«Софт Милк Банс»**

Состав	Эмульгатор (E471), стабилизатор (E170), мука пшеничная 1 сорта, антиокислитель (E300), ферменты* (альфа-амилазы) * ферменты инактивируются в выпеченной продукции.
Рекомендуемая дозировка	3 % от массы муки или 3 кг на 100 кг муки в зависимости от способа тестоведения, качества муки и сроков хранения готовых изделий.
Рекомендации по применению	Рекомендован для изготовления молочных булочек, мелкоштучных булочных изделий. Обеспечивает нежный, тающий мякиш с мелкопористой структурой, большой объем и мягкость мякиша на протяжении не менее 15 суток хранения. Добавить «Софт милк банс» непосредственно в муку и перемешать.
Пищевая ценность	В 100 г продукта: белки - 3,0 г; жиры - 38,0 г; углеводы - 20,0 г. Энергетическая ценность - 430 ккал/1800 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°C.
Срок годности	24 месяца со дня изготовления.