# СПЕЦИФИКАЦИЯ:Комплексная пищевая добавка «МАХ Круассан» ТУ 9190-001-1145032009430-2014

**Назначение:** применяется в мучной кондитерской промышленности как хлебопекарный улучшитель для повышения качества слоеных изделий, в том числе подвергающихся глубокой заморозке.

#### Функции:

- улучшается пластичность, эластичность теста (тесто не рвется при прокатке);
- улучшаются адгезионные свойства теста (снижается липкость);
- способствует образованию нежной сетчатой структуры слоеных изделий, разрыхленной структуры слоеного печенья;
  - увеличивается объем готовых изделий;
  - придает мягкость и нежность изделиям;
  - продлевается срок сохранения свежести готовых изделий;
  - препятствует отслоению корочки

**Состав:** мука пшеничная хлебопекарная в/с, глюкоза, эмульгаторы (E481, E472e), антиокислитель (E300), технологические вспомогательные средства ферментные препараты (амилазы, ксиланазы, гемицеллюлазы).

## Рекомендуемые дозировки:

0.5 - 1.0 % к массе муки.

**Технологические рекомендации:** «МАХ Круассан» добавляют в сухом виде в муку непосредственно при замесе теста.

### Органолептические показатели:

Внешний вид и консистенция	Однородный порошок	
Цвет	От белого до бежевого допускается серый оттенок	
Вкус, запах	Свойственный данному улучшителю, без	
	постороннего вкуса и запаха	

#### Физико-химические показатели:

1 monto minim rectife nottagarenti.	
Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %	Не более 15,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более	$3 \times 10^{-4}$
0,3мм в наибольшем линейном измерении), % не более	
Посторонние примеси, загрязненность	Не допускаются
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается

**Показатели безопасности:** содержание токсичных элементов в не превышает допустимые уровни, установленные требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». **Хранение:** комплексную пищевую добавку «МАХ Круассан» следует хранить в сухих закрытых складских помещениях при температуре (5 – 20)°С и относительной влажности воздуха не более 75% в течение 6 месяцев в неповрежденной упаковке.

Хранению в открытом виде не подлежит, вскрытый мешок плотно завязывают.

Упаковка: мешок многослойный с полиэтиленовым вкладышем. Масса нетто 25 кг.