

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Комплексная пищевая добавка «МАХ Пряник»
ТУ 9190-001-1145032009430-2014**

Назначение: применяется в мучной кондитерской промышленности как хлебопекарный улучшитель при производстве пряников.

Функции:

- Улучшает структуру пористости.
- Придает мягкость и свежесть изделиям.
- Продлевает сроки хранения.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная, эмульгаторы (E322, E471, E475), ферментные препараты (амилазы, фосфолипазы).

Рекомендуемые дозировки:

1,0 – 1,5 % к массе муки.

Технологические рекомендации: «МАХ Пряник» 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:

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %	Не более 15,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3мм в наибольшем линейном измерении), % не более	3×10^{-4}
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 Пряник» 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 полипропиленовым вкладышем. Масса нетто: 25,0 кг