

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

Назначение: применяется как хлебопекарный улучшитель в пищевой промышленности для улучшения качества сухарей.

Функции:

- Улучшает структуру и повышает хрупкость готовых изделий.
- Предотвращает прогоркание жиров, продлевает срок годности сухарей.
- Ускоряет процесс созревания теста.
- Придает равномерную тонкостенную пористость продукту.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с (носитель), ферментная смесь (амилазы, гемицеллюлазы, фосфолипазы), экстракт зеленого чая.

Рекомендуемые дозировки: 0,5-1 % к массе муки

Технологические рекомендации: «Мах Сухари» добавляют в сухом виде в муку при замесе теста.

Органолептические показатели:

Внешний вид, консистенция	Однородный порошок
Цвет	От белого до бежевого допускается серый оттенок
Вкус, запах	Соответствующие внесенным компонентам

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: по содержанию токсичных элементов и микробиологическим показателям соответствует требованиям 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 Сухари» следует хранить в сухих закрытых вентилируемых помещениях при температуре (5 – 20)°С и относительной влажности воздуха не более 75% в течение 6 месяцев в неповрежденной упаковке.

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