

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Технологически – вспомогательное средство «МАХ Вафли»
ТУ 9190-001-1145032009430-2014**

Назначение: применяется при производстве кондитерских изделий для улучшения качества вафельных листов.

Функции:

- Равномерное распределение компонентов теста.
- Снижение содержания воды.
- Снижение вязкости в вафельном тесте.
- Уменьшение гигроскопичности вафель.
- Предотвращение образования увеличенных пор и пустот.
- Снижение количества оттеков.
- Увеличение стабильности выпеченных изделий.
- Улучшается гибкость вафельных листов.
- Снижение процента брака (лома и крошки).
- Повышение хрустящих свойств.
- Снижение намокаемости.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная (носитель), ферментная смесь (бактериальная протеаза с гемицеллюлазной активностью).

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

Технологические рекомендации: «МАХ Вафли » добавляют 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

Хранение: комплексную пищевую добавку «МАХ Вафли» следует хранить в сухих закрытых вентилируемых помещениях при температуре 5-25°C и относительной влажности воздуха не более 75% в течение 6 месяцев в неповрежденной упаковке.

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