

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Полуфабрикат мучных и мучных кондитерских изделий Master Pan Baguette C10 (Мастер Пан Багет Ц10)

Описание продукта: сухая концентрированная смесь для приготовления классического хлеба «Багет».

Концентрация: 10%

Область применения: хлебобулочное производство.

Ингредиенты: мука пшеничная в/с, пшеничная клейковина, эмульгатор (E322 - соевый лецитин), антиокислитель (E300), растительные белки, энзимы (α -амилаза - микробного происхождения).

Сертификат анализа:

Физико-химические характеристики		
Влажность	%	11.0 - 13.0
Микробиологические характеристики		
Сальмонеллы	КОЕ/25г	отсутствуют
Стафилококк золотистый	КОЕ/г	≤ 100
Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 100
Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм		
Калорийность	кКал/кДж	377 / 1598
Жиры	г	3.6
в том числе насыщенные	г	0.9
транс-жиры	г	0.0
Углеводы	г	61.0
в том числе сахар	г	2.7
Пищевые волокна	г	2.5
Белки	г	24.0
Соль	г	0.08
Натрий	мг	30

Как использовать: данная смесь значительно сокращает и упрощает технологический процесс и позволяет получить изделие с соответствующим вкусом, запахом, структурой мякиша и золотистой корочкой. Может использоваться для приготовления хлебов методом глубокой заморозки.

Дозировка: 1000 г пшеничная мука, 100 г смесь Master Pan Baguette C10, 650 г вода, 35 г дрожжи, 24 г соль.

Технология приготовления: смешать муку и смесь, затем добавить 80-90% холодной воды и замешивать на первой скорости 3-5 минут. После того как тело сформировалось, переключить тестомес на вторую скорость и постепенно добавить оставшуюся воду. Продолжительность замеса на второй скорости 5-7 минут. Дрожжи добавляют в середине замеса, а соль за 2-3 минуты до его окончания. Тесто оставить отдыхать на 5 минут, после чего разделяем на куски 300-400 г, округляем и оставляем для отдыха на 10 минут. Затем в несколько приемов придаем заготовкам форму багета. Расстойка 60 минут при температуре 33-36°C. Перед выпечкой заготовки необходимо заветрить и надрезать. Выпечка 25 минут с пароувлажнением в начале выпечки, при температуре 200-210°C.

Упаковка: многослойный мешок, масса нетто 10 кг.

Условия хранения: хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более +25°C и относительной влажности не выше 70%.

Срок годности: 360 дней.

Продукт не подвергался воздействию ионизирующего излучения.

да	нет	Аллергены (включая производные)
	х	Арахис
	х	Глютеносодержащие злаки
	х	Ракообразные
х		Молоко

	x	Люпин
	x	Орехи
	x	Моллюски
	x	Рыба
	x	Сельдерей
	x	Горчица
	x	Кунжут
x		Соя (лецитин)
	x	Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг
	x	Яйца

tr – допустимые включения

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012

«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

На продукт выдан Кошерный сертификат и сертификат Халяль НИА-ИТА-00104-027.