

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Полуфабрикат мучных и мучных кондитерских изделий Master Pan Ciabatta C10 (Мастер Пан Чиабатта Ц10)

Описание продукта: сухая концентрированная смесь для производства итальянского традиционного хлеба «Чиабатта».

Концентрация: 10%

Область применения: хлебобулочное производство.

Ингредиенты: мука пшеничная в/с, сухая пшеничная закваска, пшеничная клейковина, растительные белки, антиокислитель (Е300), 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	368 / 1562
Жиры	г	1.8
в том числе насыщенные	г	0.4
Углеводы	г	66.0
в том числе сахар	г	2.2
Пищевые волокна	г	2.1
Белки	г	21.0
Соль	г	0.04
Натрий	мг	17

Как использовать: данная смесь помогает избежать длительного технологического процесса, при этом получить хлеб постоянного качества с изумительным вкусом. Может использоваться для производства хлебов методом глубокой заморозки.

Дозировка: 1000 г пшеничная мука, 100 г смесь Master Pan Ciabatta C10, 850 г вода, 30 г дрожжи, 24 г соль.

Технология приготовления: смешать муку и смесь, затем добавить 70-80 % холодной воды и замешивать на первой скорости 4-7 минут. После того как тесто сформировалось, переключить на вторую скорость и постепенно, небольшими порциями добавлять оставшуюся воду. Продолжительность замеса на второй скорости 15 минут. Дрожжи добавлять в середине замеса, соль за 4 минуты до его окончания. При желании в конце замеса в тесто можно добавить сухой или обжаренный лук, оливки, малины, пряности. Переложить тесто в смазанную оливковым или растительным маслом форму, оставить отдыхать в условиях цеха на 1 час. Сформировать чиабатту (стол и тестовую заготовку обильно подпылить мукой). Оставить на расстойку в условиях цеха на 45 минут. Выпекать при температуре 190-210°C, в течении 25-35 минут (с небольшим пароувлажнением в начале выпечки).

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)
	x	Арахис
x		Глютеносодержащие злаки
	x	Ракообразные
tr		Молоко

	x	Люпин
tr		Орехи
	x	Моллюски
	x	Рыба
	x	Сельдерей
	x	Горчица
tr		Кунжут
tr		Соя (лецитин)
	x	Диоксид серы и сульфиты >10 мг/кг
tr		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 данный продукт выдан сертификат Халяль НИА-ИТА-00104-026.