

СПЕЦИФИКАЦИЯ: «ПЭК» молотый пшеничный

Страна-производитель: Россия

Состав: зерно пшеницы твердых сортов

Внешний вид: сыпучий продукт, размер частиц подбирается в зависимости от назначения

Массовая доля влаги, % не более: 10,0

Плотность (объемный вес): 304 г/л

Пищевая ценность в 100г продукта:

- белки – 13 граммов
- жиры – 2,5 грамма
- углеводы – 57,5 грамм
- энергетическая ценность/калорийность – 1273 кДж/304ккал

По микробиологическим показателям, по показателям безопасности, продукция соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Срок годности в герметичной упаковке: не более 12 месяцев, для изделий весовых – бмесяцев

Область применения:

- в хлебопекарной отрасли: внесение в измельченном виде улучшает газообразующую и водопоглотительную способность теста. Сохраняет свежесть хлебобулочных изделий. Используется также для посыпки хлебобулочных изделий, придает красивый цвет и вид. Для заварных сортов хлеба исключает заваривание муки и сокращает процесс приготовления.
- в молочной отрасли: для создания оптимальной структуры и консистенции, в смеси с другими стабилизаторами и загустителями.

В зависимости от размера частиц:

- может использоваться в качестве экструдированных панировочных сухарей для улучшения внешнего вида продукта;
- может добавляться в фарш при приготовлении полуфабрикатов, для улучшения консистенции и увеличения водопоглотительной способности;
- как загуститель, при частичной замене основного сырья, соевого текстурата или хлеба;
- при приготовлении белково-жировых эмульсий;
- для уплотнения структуры продуктов, подвергающихся термической обработке перед употреблением (котлеты, нагетсы и т.д.);
- обладает высокой влагоудерживающей и гелеобразующей способностью;
- способствует увеличению выхода готовой продукции, улучшению органолептических показателей;
- облегчает продукцию, добавляет объем продукции, делает структуру более воздушной, хрустящей, менее вязкой;
- улучшает структуру бисквитного теста.

Продукт полностью готов к употреблению в пищу.