

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Смесь сухая Разрыхлитель «Фабис»

Область применения: рекомендуется для использования в производстве мучных кондитерских и хлебопекарных изделий (бисквитов, рулетов, кексов, пряников, печенья и прочих). Применяется для получения изделий пористой структуры и увеличения объема готового продукта.

Состав: крахмал кукурузный, разрыхляющий агент (E500), регулятор кислотности (E450)

Энергетическая ценность в 100г: 122 ккал/511 кДж

Пищевая ценность в 100г:

- белки – 0,3 г

- углеводы – 29,7 г

Массовая доля влаги, %, не более 14

Способ применения: разрыхлитель «Фабис» добавляется в сухом виде, вместе с мукой при замесе теста.

Рекомендуемая дозировка: 25 – 30 г на 1 кг муки.

Показатели безопасности:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9.12.2011г.

ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в частности ее маркировки» от 9.12.2011г.

Срок годности и условия хранения: 12 месяцев в сухом прохладном месте в закрытой упаковке при температуре не выше +25°C и относительной влажности не более 75% вдали от резко пахнущих продуктов и материалов

Упаковка: Пакеты из полиэтиленовой пленки 3 шт. по 5 кг в ящике из гофрированного картона, мешки бумажные трехслойные с полиэтиленовым вкладышем по 10 и 20 кг.