



**Комплексная пищевая добавка:  
улучшитель хлебопекарный  
«Мажимикс» «АМ 701»  
ТУ 9291-023-48975583-2006**

**Изготовитель**

ООО «САФ-НЕВА»,  
Адрес производства: Россия, г. Санкт-Петербург  
ул. Белоостровская, 13

**Состав**

пшеничная клейковина, эмульгатор (E472e),  
пшеничная мука, антиокислитель (E300),  
ферменты\* (альфа - амилаза и гемицеллюлаза).  
\* ферменты инактивируются в выпеченной  
продукции.

**Рекомендуемая дозировка**

1,5-2% от массы муки или от 1,5 до 2 кг на 100 кг муки в  
зависимости от сроков хранения замороженных тестовых  
полуфабрикатов и качества муки.

**Рекомендации по применению**

АМ 701 предназначен для технологии быстрого  
замораживания тестовых полуфабрикатов с длительным  
сроком хранения в замороженном виде. Идеально подходит  
для технологии расстойных замороженных  
полуфабрикатов.

**Пищевая ценность**

В 100 г продукта: белки – 46 г; жиры – 28 г; углеводы –  
34 г. Энергетическая ценность – 570 ккал./2400 кДж

**Органолептические показатели**

**Не содержит ГМО.**  
Консистенция: порошкообразная  
Цвет: Белый или белый с желтоватым, сероватым или  
кремовым оттенком  
Запах: Свойственный данному улучшителю, без  
посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.

**Физико-химические показатели**

Влажность не более 10,0%.

**Упаковка**

Ящики из гофрированного картона с полиэтиленовыми  
вкладышами. Масса нетто: 10 кг.

**Хранение**

Упакованные улучшители хлебопекарные хранят в  
складском сухом, прохладном помещении.

**Срок годности**

24 месяца со дня изготовления.



Версия от 20.07.2016