Спецификация



Дата: 16/04/2018

АО «Пуратос» Отдел R&D и QC

Отдел исследований, разработок и контроля качества

ИЗИ ЧИАБАТТА

1. Определение

Комплексная пищевая добавка - улучшитель хлебопекарный для производства национальных сортов хлеба (чиабатта).

2. Описание

Порошок белого цвета с желтым оттенком.

Запах свойственный данному виду смеси, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый.

Состав

Мука пшеничная, соль, закваска сухая ржаная, клейковина пшеничная, эмульгатор (Е472е), мука солодовая, антиокислитель - аскорбиновая кислота (Е300), ферменты.

4. Область применения

Для изготовления итальянских видов хлеба: чиабатта, фокаччо.

5. Дозировка и базовая рецептура

Дозировка: 10% к массе муки

Базовая рецептура:

Мука пшеничная в/с 90,0 кг Дрожжи прессованные 2 кг Смесь «Изи Чиабатта» 10,0 кг Вода 65-70 л

6. Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Белки, г	13,2
Жиры, г	27,4
Углеводы, г	43,4
Энергетическая ценность, ккал/кДж	477/1997

7. Физико – химические показатели

Массовая доля влаги, % , не более	12
Кислотность, град., не более	37

8. Упаковка

Многослойные бумажные мешки с полиэтиленовой вставкой по 10 кг.

9. Срок годности и условия хранения

6 месяцев в заводской упаковке в сухом прохладном месте при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 85%. Плотно закрывать упаковку после использования!

Пуратос Москва: 142121, Россия, Московская область, город Подольск, улица Станционная, в районе деревни Северово дом 18. тел./факс: (495) 926 22 24

Пуратос Санкт-Петербург: 196158, ул. Пулковская, д. 8, корп. 1, тел./факс: (812) 449 42 52

Пуратос Новосибирск: 630119, ул. Петухова, 79, тел./факс: (383) 342 59 87

Пуратос Самара: 443109, ул. Товарная, 7, тел./факс: (846) 207 99 05

Пуратос Волгоград: 400005, ул. 7-я Гвардейская, 4а, оф. 214, тел/факс: (8442) 26 86 30

WWW.PURATOS.RU CT