



**Комплексная пищевая добавка:  
улучшитель хлебопекарный  
«Мажимикс» «АМ 501»  
ТУ 9291-023-48975583-2006**

**Изготовитель**

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

**Состав**

загуститель (E412), мука пшеничная 1 сорта,  
стабилизатор (E170), загуститель (E415), эмульгатор  
(E472e), антиокислитель (E300), вещество для  
обработки муки (E920), ферменты\* (ксиланазы и  
альфа-амилазы).

\* ферменты инактивируются в выпеченной  
продукции.

**Рекомендуемая дозировка**

0,5 – 2% от массы муки или 0,5 – 2 кг на 100 кг муки.

**Рекомендации по применению**

«Мажимикс» «АМ 501» специально разработан для новейшей  
технологии быстрого замораживания слоеных дрожжевых  
заготовок, позволяющий исключить из технологического  
процесса стадии размораживания и окончательной расстойки.  
Также «Мажимикс» «АМ 501» можно использовать для  
классической технологии быстрого замораживания после  
формования, когда заготовки замораживают и распекают. В  
этом случае гарантируется получение большего объема, чем при  
использовании специальных улучшителей для замораживания.

**Пищевая ценность**

**В 100 г продукта:** белки – 5 г, жиры – 8 г, углеводы – 47 г.  
Энергетическая ценность – 280 ккал/ 1180 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, чистом, прохладном помещении.

**Срок годности**

24 месяца со дня изготовления.



Персия от 20.07.2016