



**Комплексная пищевая добавка:
улучшитель хлебопекарный
«Инвентис» «Софт сдоба»
ТУ 9291-022-48975583-2005**

Изготовитель

ООО «САФ-НЕВА» г. Санкт-Петербург Россия

Состав

мука пшеничная набухающая, клейковина пшеничная, стабилизатор (E170), эмульгатор (E481), эмульгатор (E472e), ароматизатор (этилванилин), краситель натуральный (E160a), антиокислитель (E300), вещество для обработки муки (E920), ферменты* (альфа-амилазы, ксиланаза)

* ферменты инактивируются в выпеченной продукции.

Рекомендуемая дозировка

3-5 % от массы муки или 3-5 кг на 100 кг муки в зависимости от способа тестоведения, качества муки и сроков хранения готовых изделий.

Способ применения

Добавить «Инвентис» «Софт сдоба» непосредственно в муку и перемешать. Рекомендован для изготовления разнообразных сдобных изделий. Увеличивает удельный объем готового изделия, обеспечивает характерный цвет, аромат и структуру мякиша, мягкость на протяжении 7-10 суток.

Пищевая ценность

В 100 г продукта: белки – 14,0 г; жиры – 11,0 г; углеводы – 50,0 г.

Энергетическая ценность – 360 ккал /1500 кДж

Не содержит ГМО.

Органолептические показатели

Консистенция: порошок.

Цвет: Желтый от светлого до темного оттенка

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: 5 кг.

Хранение

Упакованные улучшители хлебопекарные хранят в складском сухом, чистом, прохладном помещении.

Срок хранения

12 месяцев со дня изготовления



Версия от 20.07.2016