



**Комплексная пищевая добавка:  
улучшитель хлебопекарный  
«МАЖИМИКС» с серой этикеткой»  
ТУ 9291-002-48975583-02**

**Изготовитель**

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

**Состав**

соевая мука, стабилизатор (E170),  
антиокислитель (E300), ферменты\* (альфа-  
амилаза и гемицеллюлаза).

\* ферменты инактивируются в выпеченной  
продукции.

**Рекомендуемая дозировка**

0,1 - 0,3% от массы муки или от 100 до 300 г на 100 кг муки  
в зависимости от способа тестоведения и качества муки

**Рекомендации по применению**

идеально подходит для массовых сортов: хлеба  
пшеничного и батончиков. Обеспечивает отличную  
формоустойчивость, большой объем хлеба, красивый  
белый мякиш.

**Пищевая ценность**

В 100 г продукта: белки – 22 г; жиры – 12 г; углеводы – 13  
г. Энергетическая ценность – 250 ккал./640 кДж

**Не содержит ГМО.**

**Органолептические показатели**

Консистенция: порошок  
Цвет: светло-желтый или кремовый с розовым,  
коричневатым или сероватым 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



Версия от 20.07.2016