



**Комплексная пищевая добавка:
улучшитель хлебопекарный
«Мажимикс» «Софт» «Соя»**

**ТУ 10.89.19-002-48975583-2018 «Улучшители хлебопекарные «Мажимикс» и «Ибис»
(идентичны ТУ 9291-002-48975583-02)**

Изготовитель	ООО «САФ-НЕВА» г.Санкт-Петербург,Россия
Состав	мука пшеничная, стабилизатор (E170), мука соевая, эмульгатор (E472e), антиокислитель (E300), вещество для обработки муки (E920), ферменты* (амилазы, ксиланаза, липаза) * ферменты инактивируются в выпеченной продукции.
Рекомендуемая дозировка	0,5-1 % от массы муки или 0,5-1 кг на 100 кг муки в зависимости от способа тестоведения и качества муки.
Способ применения	Добавить «Мажимикс» «Софт» «Соя» непосредственно в муку и перемешать. Рекомендован для изготовления тостового хлеба, батонов, мелкоштучных булочных изделий, булочек для гамбургеров и других хлебобулочных изделий для изготовления сэндвичей. Обеспечивает отбеливание мякиша, получение нежной мелкопористой структуры, меньшей крошковатости, большого объема и значительной мягкости мякиша.
Пищевая ценность	В 100 г продукта: белки – 6,0 г; жиры – 36,0 г; углеводы – 20,0 г. Энергетическая ценность – 430 ккал /1770 кДж Не содержит ГМО.
Органолептические показатели	Консистенция: порошок. Цвет: светло-желтый или кремовый с розовым 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 хранения	24 месяца со дня изготовления.



Версия от 07.07.2020