



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

Изготовитель

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

Состав

пшеничная клейковина, эмульгатор (E472e),
антиокислитель (E300), ферменты* (альфа -
амилаза и гемицеллюлаза).

* ферменты инактивируются в выпеченной
продукции.

Рекомендуемая дозировка

1,5 - 3% от массы муки или от 1,5 до 3 кг на 100 кг муки в
зависимости от способа тестоведения и качества муки.

Рекомендации по применению

мажимикс с голубой этикеткой идеально подходит для
технологии быстрого замораживания тестовых
полуфабрикатов и производства элитных сортов хлеба. А
также для корректировки муки с низкими хлебопекарными
свойствами, особенно для изготовления сдобных и слоёных
изделий. Обеспечивает большой объём хлеба, отличный
цвет корочки, срок хранения тестовых заготовок в
замороженном виде до 6 месяцев.

Пищевая ценность

В 100 г продукта: белки – 68,0 г; жиры – 12,0 г; углеводы –
8,5 г. Энергетическая ценность – 410 ккал./1740кДж

Не содержит ГМО.

Органолептические показатели

Консистенция: порошок
Цвет: светло-желтый или кремовый с 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 и прохладном помещении.

Срок годности

24 месяца со дня изготовления



Версия от 20.07.2016