



**Комплексная пищевая добавка:
улучшитель хлебопекарный
«МАЖИМИКС» с синей этикеткой»**

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

Изготовитель

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

Состав

мука пшеничная 1 сорта, соевая мука,
стабилизатор (E170), эмульгатор (E472e),
антиокислитель (E300), ферменты*(альфа-
амилаза и гемицеллюлаза).

* ферменты инактивируются в выпеченной
продукции.

Рекомендуемая дозировка

0,5 – 1 % от массы муки или от 0,5 до 1 кг на 100 кг муки в
зависимости от способа тестоведения и качества муки.

Рекомендации по применению

Идеально подходит для изготовления высококачественных
хлебобулочных изделий, особенно для тостового хлеба и
булочек для гамбургеров. Обеспечивает нежный белый
мякиш, большой объём и длительный срок хранения хлеба;
уменьшает крошение при разрезании.

Добавить «Мажимикс» непосредственно в муку и
перемешать.

Пищевая ценность

В 100 г продукта: белки – 11,0 г; жиры – 9,5 г; углеводы –
25,0 г. Энергетическая ценность – 230 ккал./960 кДж

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: 12,5 кг.

Хранение

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

Срок годности

24 месяца со дня изготовления.

