



**Комплексная пищевая добавка:
улучшитель хлебопекарный
«МАЖИМИКС» с оранжевой этикеткой»
ТУ 9291-022-48975583-2005**

Изготовитель

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

Состав

мука пшеничная 1 сорта, стабилизатор (E170),
антиокислитель (E300), фермент*
(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

Специально разработан для хлеба из смеси ржаной и
пшеничной муки. Гарантирует увеличение объема хлеба,
гладкость и равномерность окрашивания корочки.
Добавить «Мажимикс» непосредственно в муку и
перемешать.

Пищевая ценность

В 100 г продукта: белки – 5,0 г; жиры – 0,5 г; углеводы –
40,0 г. Энергетическая ценность – 180 ккал./780 кДж

Органолептические показатели

Не содержит ГМО.

Консистенция: порошкообразная
Цвет: Белый или белый с желтоватым, сероватым или
кремовым 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

