



Zeelandia

Дата составления: 14.07.2017

Страница: 1 из 2

Издание: 3

Спецификация

Наименование продукта

«Багет-Чиабатта Классика 20»

Описание

Смесь сухая для приготовления чиабатты, батарда и багета.

Состав

Мука пшеничная высшего сорта, глютен пшеничный, тесто сухое из пшеничной муки (мука пшеничная, вода), сахар, загуститель (E412), вещество для обработки муки (E300), ферменты (амилаза, ксиланаза, глютамин).

Аллергенный профиль

Содержит глютен.

Может содержать следы яичных продуктов, молочных продуктов, кунжута, сои, люпина, миндаля, других злаков, содержащих глютен.

Органолептические показатели

Внешний вид: порошкообразная сыпучая смесь. Допускаются легко рассыпающиеся при механическом воздействии комочки.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: свойственный данному наименованию смеси.

Физико-химические показатели

Массовая доля влаги: не более 14%

Показатели безопасности

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ГМО

Не содержит ГМО

Пищевая и энергетическая ценность на 100г смеси

Энергетическая ценность: 352 ккал/ 1480кДж

Белки: 16,7г

Жиры: 1,6г

Углеводы: 65,0 г.

141580, Russia, Moscow region,
Solnechnogorsky area,
vill. Elino, Zelenogradskaya st., bld.1
Tel. +7(495) 232 20 49
Fax +7(495) 232 20 49, ext. 463
www.zeelandia.ru



Zeelandia

Дата составления: 14.07.2017

Страница: 2 из 2

Издание: 3

Способ применения

Багет:

Смесь "Багет-Чиабатта Классика 20" 200г, мука пшеничная высший сорт 800г, дрожжи пресованные 25г, соль 20г, вода 620г. Замесить тесто сначала на медленной скорости - 5 минут, затем на быстрой – 7 минут. Температура теста в конце замеса 26-27°C. Оставить тесто для ферментации на 30 минут. Поделить на куски нужной массы и округлить. Предварительная расстойка 5-10 минут. Разделка и формовка разнообразная. Окончательная расстойка 75 минут при влажности 75-80% и температуре 30-32°C.

Выпекать при температуре 210-220°C с последующим понижением до 180 °C 15-35 минут в зависимости от вида и массы изделия.

В начале выпечки подать небольшое количество пара.

Чиабатта:

Смесь "Багет-Чиабатта Классика 20" 200г, мука пшеничная высший сорт 800г, дрожжи пресованные 20г, соль 20г, вода 700г. Замесить тесто сначала на медленной скорости – 10 минут, затем на быстрой - 12 минут. Температура теста в конце замеса 25-26°C. Оставить тесто для ферментации в пластиковой емкости предварительно смазанной растительным маслом на 120 минут. Поделить на куски нужной массы, избегая сильного механического воздействия на тесто. Окончательная расстойка 30 минут при влажности 75-80% и температуре 30-32°C или в условиях цеха, избегая сквозняков.

Выпекать при температуре 210-220°C с последующим понижением до 180 °C 15-35 минут в зависимости от вида и массы изделия.

В начале выпечки подать небольшое количество пара.

Срок годности

12 месяцев от даты изготовления.

Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Плотно закрывать мешок каждый раз после использования.

Упаковка

Многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем.

Допускается использование многослойного ламинированного мешка.

Масса нетто упаковочной единицы

15 кг

Данные настоящей спецификации являются достоверными и дают полную информацию о товаре. При производстве продукции допускаются некоторые отклонения от спецификации. Эти сведения заменяют все предыдущие копии и представляются только для информации.

141580, Russia, Moscow region,
Solnechnogorsky area,
vill. Elino, Zelenogradskaya st., bld.1
Tel. +7(495) 232 20 49
Fax +7(495) 232 20 49, ext. 463
www.zeelandia.ru