



**Комплексная пищевая добавка:
улучшитель хлебопекарный
«МАЖИМИКС» с желтой этикеткой»
ТУ 9291-023-48975583-2006**

Изготовитель

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

Состав

мука пшеничная 1 сорта, стабилизатор (E170),
антиокислитель (E300), ферменты* (альфа -
амилаза и гемицеллюлаза), антиокислитель (E
330).

* 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

Предназначен для пшеничного хлеба, батончиков и
низкорцецептурной сдобы. Гарантирует увеличение
эластичности теста, мягкости и объема хлеба.
Добавить «Мажимикс» непосредственно в муку и
перемешать.

Пищевая ценность

В 100 г продукта: белки – 5,0 г; жиры – 0,5 г; углеводы –
43,0 г. Энергетическая ценность – 200 ккал./830 кДж

Не содержит ГМО.

Органолептические показатели

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.



Версия от 20.07.2016