



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

**Изготовитель**

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

**Состав**

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

\* ферменты инактивируются в выпеченной  
продукции.

**Рекомендуемая дозировка**

0,2-0,6% от массы муки или от 200 до 600 г на 100 кг муки  
в зависимости от способа тестоведения и качества муки.

**Рекомендации по применению**

Предназначен для пшеничного хлеба, батончиков и  
низкорцементарной сдобы. Гарантирует улучшение  
формоустойчивости, увеличение объема хлеба и получение  
румяной корочки.

Добавить «Мажимикс» непосредственно в муку и  
перемешать.

**Пищевая ценность**

В 100 г продукта: белки – 11,0 г; жиры – 1,0 г; углеводы –  
75,0 г. Энергетическая ценность – 350 ккал/1500 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