



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

**Изготовитель**

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

**Состав**

пшеничная клейковина, стабилизатор  
(E170), эмульгатор (E472e), антиокислитель  
(E300), ферменты\* (ксиланаза, альфа-амилаза).  
\* ферменты инактивируются в выпеченной  
продукции.

**Рекомендуемая дозировка**

1,5 - 3% от массы муки или от 1,5 до 3 кг на 100 кг муки в  
зависимости от срока хранения замороженных тестовых  
полуфабрикатов, качества муки.

**Рекомендации по применению**

Рекомендован для изготовления замораживания после  
формования тестовых полуфабрикатов, требующих  
дефростации и расстойки перед выпечкой. Обеспечивает  
стабильный выпеченных изделий, на протяжении 6  
месяцев хранения замороженных после формования  
тестовых заготовок.

**Пищевая ценность**

В 100 г продукта: белки – 47,0 г; жиры – 15,0 г; углеводы –  
7,0 г. Энергетическая ценность – 350 ккал./1470кДж

**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: 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