



	Комплексная пищевая добавка: улучшитель хлебопекарный «Мажимикс» «Крафт» ТУ 10.89.19-060-48975583-2017
Изготовитель	ООО «САФ-НЕВА» г. Санкт-Петербург, Россия
Состав	клейковина пшеничная, антиокислитель (E300), вещество для обработки муки (E920), ферменты* (гемицеллюлазы, амилазы, липаза) * ферменты инактивируются в выпеченной продукции.
Рекомендуемая дозировка	1% к массе муки или 1 кг на 100 кг муки
Способ применения	Добавить «Мажимикс» «Крафт» непосредственно в муку и перемешать. Рекомендован для изготовления широкого ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничной муки, смеси пшеничной и ржаной муки. Обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок, объем готовых изделий, продление мягкости изделий без упаковки в течение 1 суток.
Пищевая ценность	В 100 г продукта: белки – 66,0 г; жиры – 2,5 г; углеводы – 9,5 г. Энергетическая ценность – 320 ккал /1380 кДж
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 хранения	24 месяца со дня изготовления.

Версия от 15.06.2022

