



**Комплексная пищевая добавка:
улучшитель хлебопекарный
«МАЖИМИКС» с зеленой этикеткой »**

ТУ 9291-002-48975583-02

Изготовитель

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

Состав

мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта,
стабилизатор (E170), эмульгатор (E472e),
антиокислитель (E300), вещество для обработки
муки (E920), ферменты* (альфа-амилаза и
гемицеллюлаза).

* ферменты инактивируются в выпеченной продукции.

Рекомендуемая дозировка

0,3 – 0,5% от массы муки или от 300 до 500г на 100кг муки
в зависимости от способа тестоведения и качества муки.

Рекомендации по применению

идеально подходит для широкой гаммы хлебобулочных
изделий из пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки.
Особенно при работе с мукой с нормальной и
короткорвущейся клейковиной и при медленном замесе.
Способствует улучшению машинной обработки теста,
придавая продукции больший объем и лучший вкус.
Добавить «Мажимикс» непосредственно в муку и
перемешать.

Пищевая ценность

В 100 г продукта: белки – 4,0 г; жиры – 8,5 г; углеводы –
64,0 г. Энергетическая ценность – 350 ккал/1470 кДж

Не содержит ГМО.

Органолептические показатели

Консистенция: порошок
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