



**Комплексная пищевая добавка:  
улучшитель хлебопекарный  
«Мажимикс» «Холодная расстойка»  
ТУ 9291-002-48975583-02**

**Изготовитель**

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

**Состав**

мука пшеничная, стабилизатор (E170),  
эмульгатор (E471), антиокислитель (E300),  
ферменты\* (амилоглюкозидаза, ксиланаза  
альфа-амилаза)  
\* ферменты инактивируются в выпеченной  
продукции.

**Рекомендуемая дозировка**

1 % от массы муки или 1 кг на 100 кг муки

**Рекомендации по применению**

рекомендован для изготовления хлебобулочных изделий по технологии холодной расстойки, длительного контролируемого брожения до 48 ч при +5-12 °С. Обеспечивает яркую окраску корочки, отсутствие пузырей на поверхности изделий, вызванных длительным брожением.  
Добавить «Мажимикс» «Холодная расстойка» непосредственно в муку и перемешать.

**Пищевая ценность**

В 100 г продукта: белки – 14,0 г; жиры – 11,0 г; углеводы – 50,0 г.

Энергетическая ценность – 360 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.

