

## Спецификация на продукт

	<b>Чиабатта Профи</b>	
	(Ciabatta Profi)	
	Смесь для выпечки средиземноморских видов хлеба: чиабатты, фокаччи, багетов. Дозировка 50 %. Массовая доля влаги 15 %.	

<b>Состав:</b>	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, сухая пшеничная закваска, пшеничная клейковина, стабилизатор: (гуаровая камедь E 412), оливковое масло, декстроза, соль поваренная пищевая, эмульгаторы (E 322), регулятор кислотности: (пирофосфаты E450 ), пальмовое масло, ячменная солодовая мука, лактоза, ферменты (микробного происхождения), антиокислитель: E 300, травы, специи. Может содержать следы сои, яиц, глютена.
<b>Органолептические показатели:</b>	
Цвет:	светло-желтый или бежевый
Внешний вид:	порошок
Запах:	мучной, свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха
Вкус:	свойственный данному виду продукта, без постороннего привкуса
<b>Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта:</b>	
Белки, г	11.2
Жиры, г	11.2
Углеводы, г	57.7
Энергетическая ценность, кКал/кДж	322/ 1348
<b>Срок годности: (дни)</b>	10
<b>Условия хранения:</b>	при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 %
<b>Упаковка:</b>	25 кг мешок
<b>Производитель:</b>	Россия

Дата обновления: 7/29/2016