



**Комплексная пищевая добавка:
улучшитель хлебопекарный
«МАЖИМИКС» с белой этикеткой»
ТУ 9291-023-48975583-2006**

Изготовитель

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

Состав

эмульгатор (E471), стабилизатор (E170), мука
пшеничная хлебопекарная 1 сорта,
фермент* (альфа -амилаза)
* фермент инактивируется в выпеченной
продукции.

Рекомендуемая дозировка

1-3% от массы муки или от 1 до 3 кг на 100 кг муки в
зависимости от способа тестоведения и качества муки.

Рекомендации по применению

предназначен для хлеба пшеничного, батонов, сдобы,
слоёных изделий, хлеба из смеси ржаной и пшеничной
муки с содержанием ржаной муки не более 20%.
Гарантирует продление свежести хлебобулочных изделий.
Добавить «Мажимикс» непосредственно в муку и
перемешать.

Пищевая ценность

В 100 г продукта: белки – 3,0 г; жиры – 50,0 г; углеводы –
17,0 г. Энергетическая ценность – 530 ккал./2190 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 и хлебопекарные хранят в
складском сухом, прохладном помещении.

Срок годности

24 месяца со дня изготовления.

