



**пищевая добавка:
улучшитель хлебопекарный
«МАЖИМИКС» с розовой этикеткой «новый»
ТУ 9291-022-48975583-2005**

Изготовитель

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

Состав

регулятор кислотности (E262 ii),
антислеживатель (E 551).

Рекомендуемая дозировка

0,1 – 0,5 % от массы муки или от 0,1 до 0,5 кг на 100 кг муки в зависимости от качества муки;
0,1-0,2% от массы муки или от 0,1 до 0,2 кг на 100 кг муки для профилактики картофельной болезни;
0,2-0,3% от массы муки или от 0,2 до 0,3 кг на 100 кг муки при высокой степени зараженности картофельной палочкой или при плесневении хлебобулочных изделий;
0,3-0,5% от массы муки или от 0,3 до 0,5 кг на 100 кг муки против плесневения хлебобулочных изделий длительного хранения

Рекомендации по применению

предназначен для профилактики и эффективной борьбы с картофельной болезнью и плесневением хлеба.
Добавить мажимикс с розовой этикеткой «новый» непосредственно в муку и перемешать.

Пищевая ценность

-

Органолептические показатели

Не содержит ГМО.

Консистенция: порошкообразная

Цвет: Белый

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

