



**Комплексная пищевая добавка:
улучшитель хлебопекарный
«МАЖИМИКС» с фиолетовой этикеткой»
ТУ 9291-002-48975583-02**

Изготовитель

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

Состав

мука пшеничная 1 сорта, стабилизатор
(E170), эмульгатор (E472e), антиокислитель
(E300), ферменты* (альфа-амилаза и
гемицеллюлаза)

* ферменты инактивируются в выпеченной
продукции.

Рекомендуемая дозировка

0,5 - 1% от массы муки или от 0,5 до 1 кг на 100 кг муки в
зависимости от способа тестоведения и качества муки

Рекомендации по применению

идеально подходит для изделий из пшеничной муки,
особенно для сдобных и слоёных изделий. Обеспечивает
отличную формоустойчивость, большой объём хлеба,
тонкостенный однородный мякиш, прекрасный вкус и
аромат готовых изделий. Добавить «Мажимикс»
непосредственно в муку и перемешать.

Пищевая ценность

В 100 г продукта: белки – 4,5 г; жиры – 5,5 г; углеводы –
32,0 г. Энергетическая ценность – 200 ккал./820 к Дж

Органолептические показатели

Не содержит ГМО.

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