ТзОВ «ОЛІМПІУМ»
Юридична та поштова адреса:
вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-21
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

ОЛІМПІУМ

Добре разом!

«OLIMPIUM» LLC
Registered and postal address:
4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-21
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

ТУУ 10.6-39862886-001:2017

Поліпшувач комплексний

ОЛІМПІУМ Н

для виробництва всіх видів пшеничних хлібобулочних виробів, особливо рекомендується для борошна зі зниженими хлібопекарними властивостями

Дозування: від 0,15 - 0,4 % на 100 кг борошна

Рекомендоване дозування:

0,15 - 0,2 % - для борошна середньої якості з пониженою дією амілазного комплексу всіх видів хлібних та булочних виробів;

0,2 - 0,25 % - для борошна клейковина якого не пошкоджена але короткорвана;

0,3 - 0,4% - для борошна з некондиційного зерна з низькими хлібопекарними властивостями;

Застосування: поліпшувач вноситься в сухому вигляді разом з борошном, як в опару так і в тісто.

При дозуванні більше ніж 0,25% до маси борошна, найкращого результату буде досягнуто за умови внесення поліпшувача рівними частинами в опару та тісто.

Застосування поліпшувача забезпечує наступні параметри:

- вирішує проблему нестабільної якості борошна за рахунок покращення якості клейковини;
- збільшує водопоглинальні та газоутримуючі властивості;
- регулює технологічний процес (час визрівання опари, час бродіння тіста,застосування безопарного тістоведення і т.д.) виробництва хлібобулочних виробів;
- забезпечує потрібну еластичність тіста, що дозволить полегшити механічну обробку під час ділення та формування;
- покращує формостійкість заготовок після формування;
- дозволяє зберегти свіжість виробів, затримує черствіння на 12-16 год.

ТзОВ «ОЛІМПІУМ»
Юридична та поштова адреса:
вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-21
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

ОЛІМПІУМ

Добре разом!

«OLIMPIUM» LLC
Registered and postal address:
4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-21
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

РЕЦЕПТУРА
на виробництво хліба з пшеничного борошна
(згідно з ГОСТ 28808-90)

Назва сировини	Витрати сировини		
	опарний		безопарний
	опара	тісто	тісто
Борошно пшеничне в/г або І/г	50	50	100
Дріжджі пресовані	1,5	-	1,5
Сіль харчова	-	1,6	1,6
Цукор-пісок	-	0,5	0,5
Поліпшувач Олімпіум Н	**-**	**0,2**	**0,2**
Вода питна	40	за розр.	за розр.

Технологія приготування

Тісто для виробництва хліба можна готувати безопарним і опарним способом з борошна пшеничного. В діжу просіюють борошно, вносять розведені дріжджі, теплу воду і готують опару температурою 28-30 С. Опара бродить 2-2,5 год. Готовність опари визначають по об'єму та кислотності. До готової опари додають решту борошна та сировини згідно рецептури і замішують тісто. Готове тісто вибродживають 30 хв. і формують тістові заготовки.
Час випікання хліба масою 0,5 кг 30 хв. при температурі пекарної камери 220-240 °С в залежності від конструктивних особливостей печі.

Склад: борошно пшеничне в/с, емульгатор панодан (Е472е), антиоксидант аскорбінова кислота (Е 300), ензими (альфа-амілаза, ксиланаза), цукор

Продукт може містити сліди алергенів: молочних, соєвих продуктів, насіння сезаму
Алергени у складі продукту виділені жирним шрифтом

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:
енергетична цінність: 1494,7 kJ (кДж)/ 352,4 kcal (ккал)
жири – 2,4 g(г), з них насичені жирні кислоти 1,2 g(г); вуглеводи –72,6 g(г), з них цукри-4,7 g(г); білки – 10,1 g(г); сіль – 0,0 g(г)

Маса нетто: 10 kg (кг) ℮ / 5 kg (кг) ℮
Вид упаковки: паперові багатошарові мішки
Після відкриття - зберігати у щільно закритій тарі не більше 30 діб
Строк придатності: 12 місяців
Умови зберігання: температура не вище 25°С; відносна вологість повітря не вище 75%