

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокольніки, 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



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

ТУ У 10.6-39862886-001:2017

ПОЛІПШУВАЧ «Олімпіум Здоба «Паска 10%»

Олімпіум Здоба «Паска 10%» розроблено спеціально для виготовлення пасок, панеттоне та дріжджових здобних виробів.

Завдяки застосуванню нової формули, **поліпшувач «Олімпіум Здоба «Паска 10%»** забезпечує готовим виробам вишуканий смак, пишність, стабільну та високу якість, свіжість протягом тривалого терміну зберігання.

Використання **«Олімпіум Здоба «Паска 10%»** дозволяє скоротити тривалий процес виробництва пасок та панеттонів порівняно з традиційним методом, не втрачаючи якості готових виробів, полегшує процес роботи з тістом.

Спеціально підібрані ароматичні компоненти (ваніль, ром, масло) в поєднанні з фруктовими цукатами та родзинками надають кінцевому продукту неповторних як смакових, так і ароматних ноток.



Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:

81652 вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл.

тел.(03261)202 02

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокольніки, 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: olimpiu@olimpiu.com.ua
www.olimpiu.com.ua



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: olimpiu@olimpiu.com.ua
www.olimpiu.com.ua

Рецептура приготування тіста

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, кг	
Поліпшувач «Олімпіум Здоба «Паска» 10%	10,0	10,0
Борошно пшеничне в/г	90,0	90,0
Дріжджі пресовані	6,0	8,0
Цукор	10,0	20,0-22,0
Маргарин	8,0	15,0
Яйця курячі	-	8,0
Родзинки (цукати)/дропси шоколадні	15,0	15,0
Вода	55,0-56,0	36,0-38,0

Тісто для виробництва паски готується безопарним способом. В діжу просіюють борошно, додають **поліпшувач «Олімпіум Здоба «Паска»**, дріжджі, цукор, 2/3 маргарину (попередньо розтопленого), яйця курячі, воду згідно розрахунку. Тісто замішують 4-6 хв. на першій швидкості і 3 хв. на другій швидкості обертів тістомісильної машини. Вносимо решту сировини і замішуємо на першій швидкості ще 2-4 хв. В кінці замісу додати родзинки чи/і цукати. Температура тіста 29-30° С. Тісто залишають для відлежування на 20-30 хв. Виброджене тісто поділяють на заготовки відповідної маси, округлюють і укладають у підготовленні форми та направляють в ферментаційну камеру.

Розстоювання заготовок 50-60 хв. При температурі 30-32° С і відносній вологості повітря 80-85%. Готові заготовки вивозимо з ферментаційної камери, змащуємо яйцем і направляємо у піч.

Випічка при 170-180 ° С 25-30 хв.

Склад: **борошно пшеничне в/с**, сіль кухонна, **суха клейковина**, емульгатор моно та дигліцериди жирних кислот (E471), ароматизатори ідентичні натуральним: ванільний, ромовий, барвник натуральний β-каротин, ензими (мальтогенна амілаза).

Маса нетто: 10,0 kg(кг) Е;

Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту: 1356,0 kJ(кДж) /324,4 kcal (ккал);

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту:

жири - 1,3 g(г); вуглеводи - 72,1 g(г), з них цукри - 1,8 g(г); білки - 10,4g(г);

Дата виробництва:

Номер партії: відповідає даті виробництва

Строк придатності: 12 місяців

Умови зберігання: температура не вище 25° С

Відносна вологість повітря не вище 75 %

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:

81652 вул. Гірнична 21,м. Новий-Розділ, Львівська обл.

тел.(03261)202 02