

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокильники, 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

ТУУ 10.6-39862886-001:2017

Суміш «ЗЕРНОВА» 35% **для випікання різних видів хлібобулочних виробів**



Суха суміш для виробництва житньо-пшеничних виробів з вологою м'якушкою,
з великим вмістом насіння і зерен, збагачена харчовими волокнами,
багата на вітаміни групи А, Е, і групи В.

Пшенично-житній хліб чудового смаку, простий у приготуванні
Хліб з пружним і вологим м'якушем, який довго залишається свіжим.
Правильний підбір інгредієнтів дозволяє швидко приготувати тісто і отримати хлібобулочні
вироби з відмінним смаком і різноманітним зовнішнім виглядом.
Вміст насіння соняшнику та насіння льону підкреслює смакові властивості.

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Соکیلники, 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

РЕЦЕПТУРА

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, кг		
	Хліб житньо-пшеничний	Багет зерновий	Булочка бутербродна
Борошно пшеничне 1/с	50	65	65
Борошно житнє-обдирне	15		
Суміш «ЗЕРНОВА 35%»	35	35	35
Дріжджі хлібопекарські пресовані	1,5	2,5	2,5
Сіль	1,8	1,8	1,8
Цукор-пісок			3,5
Олія		2,0	
Маргарин			5,0
Суміш багатозернова «ФУТБОЛ»		2,0	
Вода, л	~64	~56	~50

Технологія приготування

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 5 хвилин на першій швидкості та 5 хвилин на другій швидкості. Час замісу для одношвидкісної машини 20-25 хвилин. Тісто залишають для бродіння в умовах цеху.

Виброжене тісто виформовують у заготовки відповідної форми, розстоюють у ферментаційній камері при t 30-36°C та вологості 65-75%.

Випікати з парозволоженням при температурі пекарної камери 220-240°C, в залежності від конструктивних особливостей печей.

Склад: насіння соняшника, **борошно житнє пропарене**, насіння льону, насіння сезаму, **закваска житня** (кислота лимонна (E-330), антиоксидант кислота аскорбінова, сіль кухонна, кислота молочна (E-270), **борошно солодове**, натрію діацетат (E-262)) **клеєковина суха пшенична**, **закваска житня натуральна**, ензими (альфа-амілаза, ксиланаза), антиоксидант аскорбінова кислота (E 300))

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: 1750,5 kJ(кДж) / 420 kcal (ккал);

- жири - 27,6 g(г), з них насичені жирні кислоти - 2,6 g(г); вуглеводи - 27,6 g(г), з них цукри - 2,3g(г), білки - 15,3 g(г); сіль - 0,5 g(г).

Маса нетто: 10 kg (кг) е

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°C; відносна вологість повітря не вище 75%