

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 10.6-33419760-001:2012

Поліпшувач **ОЛІМПІУМ житній**

**для виробництва хлібобулочних виробів
із суміші житнього і пшеничного борошна**



Дозування 0,7 - 1,0% до загальної маси борошна

Поліпшувач **ОЛІМПІУМ житній** розроблений для виробництва хлібобулочних виробів із суміші житнього і пшеничного борошна за прискореною технологією. Покращує структурно-механічні властивості тіста, зовнішній вигляд виробів, об'єм, продовжує свіжість і м'якість готових виробів, надає виробам особливий смак і аромат.

Спосіб застосування: додається в сухому вигляді безпосередньо в борошно перед замісом тіста.

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. 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 приготування тіста

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, кг
Борошно пшеничне першого сорту	50
Борошно житнє обдирне	50
Поліпшувач ОЛІМПІУМ житній	0,7- 1,0%
Дріжджі хлібопекарські пресовані	1,5
Сіль кухонна харчова	1,8
Цукор-пісок	3,0
Закваска Мастер –Бейк У	1,0
Вода, л	~65

Технологія приготування

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 5 хвилин на першій швидкості та 2-3 хвилини 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 пароволоженням при температурі пекарної камери 220-240 °C, в залежності від конструктивних особливостей печей.

Склад: борошно пшеничне в/с, суха клейковина, ензими (целюлаза, альфа-амілаза).

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: 927,2kJ(кДж)/218,4kcal(ккал)

жири – 0,8 g(г), з них насичені жирні кислоти - 0,1 g(г); вуглеводи – 34,5 g(г), з них цукри – 0,9 g(г), білки – 18,3 g(г), сіль - 0,00 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%