

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

Поліпшувач
ОЛІМПІУМ ТОСТ 10%
використовується для виробництва тостового хліба
і булочок для гамбургерів та «хот-догів»

Дозування: 10 % до маси борошна
додається в сухому вигляді безпосередньо в борошно перед замісом тіста



надає готовим виробам м'якої скоринки,
дрібнопористої м'якушки і характерного аромату

Переваги:

- скорочує процес бродіння тіста, поліпшує формостійкість тістових заготовок, збільшує об'єм готових виробів
- сприяє отриманню рівномірної пористості та стабільної якості для тостів і гамбургерів, незалежно від коливань якості борошна. Вироби мають тонку та м'яку скоринку
- поліпшує смак і аромат готових виробів, відбілює м'якушку
- продовжує їх природну свіжість протягом всього терміну зберігання
- сповільнює процес черствіння хліба

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

Рекомендовані рецептури

Назва сировини	Тостовий хліб	Тостовий хліб солодовий	Тостовий хліб з висівками	Булочки для гамбургерів та «хот-догів»
Борошно пшеничне в/г, кг	100,0	100,0	95,00	100,0
ОЛІМПІУМ ТОСТ 10%, кг	10,0	10,0	10,0	10,0
Дріжджі хлібопекарські пресовані, кг	2,5	2,5	2,5	3,0
Маргарин 82%, кг	4,0	4,0	4,0	3,0
Цукор, кг	-	-	-	9,0
Сіль, кг	1,6	1,6	1,6	1,8
Висівки пшеничні, кг	-	-	5,0	-
Суміш для затемнення, кг	-	3,0	-	-
Вода, л	~51	~49	~53	~ 43

Параметри технологічного процесу:

Тривалість замісу тіста: інтенсивний: 3-6хв., звичайний: 10-15хв.

Температура тіста після замісу, °C 27 – 29

Тривалість бродіння тіста, хв. 20 – 30

Температура випічки, °C 220 – 240

Склад: борошно пшеничне в/с, молоко сухе, цукор білий, емульгатор панодан (E472 e),
ензими (альфа-амілаза), антиоксидант кислота аскорбінова (E 300)

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

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:**енергетична цінність:** 1492,4 kJ(кДж) / 436,0 kcal (ккал)

жири - 18,1 g(г), з них насичені жирні кислоти -16,0 g(г); вуглеводи – 59,0 g(г), з них цукри -
2,6 g(г); білки – 9,2 g(г), сіль - 0,0 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%

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:

вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл., 81652, Україна
тел. (03261) 202 02