

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 суха для приготування крему заварного

СМЕТАНКОВА

термостабільна

Суміш крем СМЕТАНКОВА - делікатний порошкоподібний крем,
особливістю якого є висока стабільність, делікатна і пухка структура, а також неповторний
сметанковий смак

Досконалий для наповнення та перекладання різних видів десертного тіста

Рецептура

Приготування:

Суміш (крем) СМЕТАНКОВА

Вода 400г
1000г

Крем змішати з водою і збити протягом 3-5 хв.
на середній швидкості, потім застосувати за
призначенням

Суміш (крем) СМЕТАНКОВА

Вода 400г
1000г
Молоко згущене 600г
Молоко згущене уварене 300г
Рослинні вершки 1400г

Крем готується за класичною рецептурою. В
окремії ємності збити охолоджені вершки, а
потім поступово додати готовий крем і разом
збити протягом 3-4 хв. до утворення однорідної
маси

Суміш (крем) СМЕТАНКОВА

Вода (або молоко) 400г
1000г
Сир (творог) 9% 1000г
Цукор - пудра 200г
Вершки рослинні 1200г

По класичній рецептурі приготувати крем та,
з'єднавши з сиром та цукор-пудрою, ретельно
вимісити до однорідної структури. В готовий
крем поступово вимішуючи на малих обертах
дати збиті вершки

Склад: пудра-цукрова, крохмаль модифікований E1414, **молоко незбиране сухе**, стабілізаційна
система ((альгінат натрію (E-401), комплексують солі (E450, E339, E 516)), ароматизатор
вершково-сметанковий

Продукт може містити сліди алергенів: глютену, соєвих продуктів, насіння сезаму.

Поживна цінність на 100 г(г) продукту:

Енергетична цінність: 1615,6кДж(кДж) / 386,5 kcal (ккал)

жири - 6,92 g(r), з них насичені жирні кислоти-4,1 g(r); вуглеводи-82,8 g(r), з них цукри- 49,7 g(r);
крохмаль -22,3 g(r);білки 4,8 g(r); сіль- 0,0 g(r).

Маса нетто: 10 кг Е. Після відкриття - зберігати у щільно закритій тарі не більше 30 діб

Вид упаковки: паперові багатошарові мішки

Строк придатності: 12 місяців

Умови зберігання: температура не вище 25°C; відносна вологість повітря не вище 75%

Розроблено ТУ на «Торти, тістечка та вироби кулінарні борошняні» із даним кремом
Згідно МБТ №5061-89 від 01.08.89р. рекомендовано внесення 2,0 г сорбінової кислоти або її солей на 1,0 кг
готового крему. Термін зберігання виробів із суміші (крему) СМЕТАНКОВА з додаванням сорбінової кислоти
або її солей згідно ТУУ 10.6-39862886-001:2017 складає 7 діб.

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:

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