

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 для затемнення хлібобулочних виробів ЗАТЕМНЮВАЧ

дозування : 0,5-4,0% до маси борошна



для забарвлення м'якушки хлібобулочних виробів та покращення їх смаку та аромату

Склад: **солод житній**, цукровий колер Е 150 , коріандр мелений

Енергетична цінність (калорійність) на 100g(г) продукту: 1162,0 kJ(кДж)/278,0 kcal (ккал)

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

жири - 0,97 g(г, з них насичені жирні кислоти – 0,18 g(г); вуглеводи – 57,1 g(г), з них цукри – 5,0 g(г), білки – 16,6 g(г); сіль -0,0 g(г)

Маса нетто: 10 kg (кг) є

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

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

Рецептури виробів з суміші для затемнення

дозування 0,5- 4,0%

Назва сировини, напівфабрикатів, показників	Одиниця виміру	Витрати сировини, параметри технологічного процесу			
		Хліб житній	Хліб Тостовий	Багет	Булочка до сніданку
Борошно пшеничне в /с	кг	5,0	10,0	10,0/8,5	10,0
Борошно пшеничне 1/с	кг	-	-	-	-
Борошно житнє обдирне	кг	5,0	-	-	-
Суміш для затемнення	кг	0,4	0,3	0,2	0,1
Поліпшувач Олімпіум Е	кг	0,005	0,01	0,01	0,01
Суха закваска «Мастер Бейк»	кг	0,1	-	0,1	-
Суміш «Корона»	кг	-	-	1,5	-
Дріжджі пресовані	кг	0,15	0,25	0,25	0,3
Сіль харчова	кг	0,16	0,16	0,16	0,18
Цукор-пісок	кг	-	0,1	0,2	0,8
Маргарин	кг	-	0,4	-	0,5
Сухе молоко	кг	-	0,4	-	-
Насіння соняшника	кг	1,0	-	-	-
Вода питна	л	за розр.	за розр.	за розр.	за розр.

Технологія приготування

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 5 хв. на першій швидкості та 2-3 хвилини на другій швидкості. Час замісу для одношвидкісної машини приблизно 25 хвилин.

Тісто залишають для бродіння в умовах цеху.

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

Час випікання хліба масою 0,5 кг 30 хвилин при температурі пекарної камери 220-240°C, в залежності від конструктивних особливостей печі.