

## ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,  
с. Сокільники, 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](mailto:olimpium@olimpium.com.ua)  
[www.olimpium.com.ua](http://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](mailto:olimpium@olimpium.com.ua)  
[www.olimpium.com.ua](http://www.olimpium.com.ua)

ТУУ 10.6-39862886-001:2017

### Декоративна багатозернова суміш **КОРОНА**

рекомендується в якості декоративної посипки для пшеничних, житньо-пшеничних та дрібно-штучних хлібобулочних виробів

Рекомендоване дозування «Корони» 15% від загальної кількості борошна згідно рецептури



**Суміш «Корона»** - виконує як декоративну, так і поживну функцію, оскільки підвищує оздоровчу цінність хлібобулочних виробів.

Відповідно підібрані та підготовлені компоненти **суміші «Корона»** є джерелом необхідних харчових речовин, таких як: клітковина, білок, вуглеводи, вітаміни (А,В,Д,Е), які часто бувають дефіцитними в нашій дієті.

**Рекомендації технолога в приготуванні:** Суміш «Корона» може також застосовуватись в якості добавки до тіста з метою урізноманітнення й збагачення м'якшину хлібобулочних виробів. Суміш перед застосуванням з цією метою необхідно попередньо залити теплою водою (40-50°C) на 60-90 хвилин у співвідношенні 1:1.

**Склад:** **пластівці вівсяні, пластівці пшеничні, пластівці житні, насіння льону, пшоно, сезам, насіння соняшнику.**

**Маса нетто:** 10 кг Є. Після відкриття - зберігати у щільно закритій тарі не більше 30 днів

**Вид упаковки:** паперові багатошарові мішки

**Строк придатності:** 12 місяців

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

#### **Поживна цінність на 100 g(г) продукту:**

енергетична цінність (калорійність): 1563,0 kJ(кДж)/374,0 kcal (ккал)

жири-13,6g(г), з них насичені жирині кислоти-0,52g(г); вуглеводи- 48,3g(г), з них цукри - 0,3g(г), білки - 14,4 g(г); сіль - 0,0 g(г)

## ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,  
с. Сокільники, 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](mailto:olimpium@olimpium.com.ua)  
[www.olimpium.com.ua](http://www.olimpium.com.ua)



## «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](mailto:olimpium@olimpium.com.ua)  
[www.olimpium.com.ua](http://www.olimpium.com.ua)

### Рецептура приготування виробів

Назва сировини, напівфабрикатів, показників	Одиниця виміру	Витрати сировини,	
		Багет	Булочка
Борошно пшеничне в/с	кг	9,0	9,0
<b>Суміш КОРОНА в тісто</b>	<b>кг</b>	<b>1,0</b>	-
Дріжджі пресовані	кг	0,20	0,20
Сіль кухонна	кг	0,18	0,15
Цукор-пісок	кг	0,20	0,25
Маргарин 82%	кг	0,30	0,40
Солод	кг	0,50	1,00
Поліпшувач «ОЛІМПІУМ С»	кг	0,01-0,03	0,01-0,03
<b>Суміш КОРОНА для оздоблення</b>	<b>кг</b>	<b>0,50</b>	<b>1,5</b>
Вода питна	л	згідно розрах.	згідно розрах.
Вологість тіста	%	43,0	40,0

#### Багет «Корона» Технологія приготування:

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для приготування багетів, суміш «Корона» замочують у теплій воді для набухання.

Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування 5 хв. на першій швидкості та 2-3 хв. на другій швидкості. Час замісу для одношвидкісної машини приблизно 25 хв. Тісто залишають для бродіння в умовах цеху.

Виброжене тісто виформовують у заготовки відповідної форми, оздоблюють зерною посипкою. Розстоюють у ферментаційній камері при t 30-36°C та вологості 65-75%. Час випікання багет масою 0,4 кг - 25-28 хв. при температурі пекарної камери 210-230 °C, в залежності від конструктивних особливостей печі.

#### Булочка до сніданку «Корона» Технологія приготування:

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині.

Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування 5 хв. на першій швидкості та 2-3 хв. на другій швидкості. Час замісу для одношвидкісної машини приблизно 25 хв. Тісто залишають для бродіння в умовах цеху.

Виброжене тісто виформовують у заготовки відповідної форми, оздоблюють зерною посипкою. Розстоюють у ферментаційній камері при t 30-36°C та вологості 65-75%. Час випікання булочок масою 0,05 кг 12- 14 хв. при температурі пекарної камери 210-230 °C, в залежності від конструктивних особливостей печі.

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:  
81652 вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл.  
тел. (03261)202 02