

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
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 комплексний

ОЛІМПІУМ Н

**для виробництва всіх видів пшеничних хлібобулочних виробів,
особливо рекомендується для борошна
зі зниженими хлібопекарними властивостями**

Рекомендоване дозування:

- 0,15 - 0,2 % - для борошна середньої якості з пониженою дією амілазного комплексу всіх видів хлібних та булочних виробів;
- 0,2 - 0,25 % - для борошна клейковина якого не пошкоджена але короткорвана;
- 0,3 - 0,4% - для борошна з некондиційного зерна з низькими хлібопекарними властивостями;

Застосування: поліпшувач вноситься в сухому вигляді разом з борошном, як в опару так і в тісто.

При дозуванні більше ніж 0,25% до маси борошна найкращого результату буде досягнуто за умови внесення поліпшувача рівними частинами в опару та тісто.

Застосування поліпшувача забезпечує наступні параметри:

- вирішує проблему нестабільної якості борошна за рахунок покращення якості клейковини;
- збільшує водопоглинальні та газотримуючі властивості;
- регулює технологічний процес (час визрівання опари, час бродіння тіста, застосування безопарного тістотворення і т.д.) виробництва хлібобулочних виробів;
- забезпечує потрібну еластичність тіста, що дозволить полегшити механічну обробку під час ділення та формування;
- покращує формостійкість заготовок після формування;
- дозволяє зберегти свіжість виробів, затримує черствіння на 12-16 год.

Дозування: від 0,15 - 0,4 % на 100 кг борошна

Склад: борошно пшеничне в/с, емульгатор панодан (E472e), антиоксидант аскорбінова кислота (E 300), ензими (альфа-амілаза, ксиланаза), цукор-пудра

Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту: 1346,4 kJ (кДж)/ 322,1 kcal (ккал)

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту:

жири – 2,4 g(г), з них насичені жирні кислоти 1,2 g(г) ; вуглеводи –72,6 g(г), з них цукри-4,7 g(г);
білки – 10,1 g(г)

Маса нетто: 10 kg (кг) E / 5 kg (кг) E.

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. 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
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

на виробництво хліба з пшеничного борошна

(згідно з ГОСТ 28808-90)

Назва сировини	Витрати сировини		
	опарний		безопарний
	опара	тісто	тісто
Борошно пшеничне в/г аб І/г	50	50	100
Дріжджі пресовані	1,5	-	1,5
Сіль харчова	-	1,6	1,6
Цукор-пісок	-	0,5	0,5
Поліпшувач Олімпіум Н	-	0,2	0,2
Вода питна	40	за розр.	за розр.

Технологія приготування

Тісто для виробництва хліба можна готувати безопарним і опарним способом з борошна пшеничного. В діжу просіюють борошно, вносять розведені дріжджі, теплу воду і готують опару температурою 28-30 С. Опара бродить 2-2,5 год. Готовність опари визначають по об'єму та кислотності. До готової опари додають решту борошна та сировини згідно рецептури і замішують тісто. Готове тісто виброджують 30хв. і формують тістові заготовки. Час випікання хліба масою 0,5 кг 30 хв. при температурі пекарної камери 220-240 °С в залежності від конструктивних особливостей печі.