

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокілники, 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 універсальний
ОЛІМПІУМ С
універсальний поліпшувач для всіх видів хлібобулочних
та дріжджових кондитерських виробів

Дозування: від 0,1 - 0,3 % на 100 кг борошна



Спеціально адаптований для роботи в умовах українського ринку
ЕФЕКТИВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНО ТА ЕКОНОМІЧНО

Рекомендоване дозування:

- для масових сортів хліба - від 0,1 до 0,2% до ваги борошна, тобто 100-200 грам на 100 кг борошна;
- для батонів та здобних виробів – від 0,2% до 0,3% до ваги борошна, тобто 200-300 грам на 100 кг борошна;

Примітка: для житньо-пшеничних виробів дозування поліпшувача слід розраховувати лише на масову частку пшеничного борошна.

Застосування: поліпшувач додається у сухому вигляді до борошна перед замісом.

Застосовуючи поліпшувач ОЛІМПІУМ С пекар отримує можливість:

- з'являється можливість регулювати об'єм хлібобулочних виробів згідно традицій й уподобань споживачів Вашого регіону;
- покращується структура й зв'язність м'якушки, яка стає більш пружною і з гарно розвинутою пористістю;
- вигляд хлібобулочних виробів набуває більшої привабливості за рахунок гладкої еластичної скоринки рівномірного забарвлення;
- більш тривалий термін споживання готових виробів

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

РЕЦЕПТУРИ
на виробництво хлібо-булочних виробів

Назва сировини	Витрати сировини, кг		
	Плетенка	Батони	Хліб «Молочний»
Борошно пшеничне вищого сорту	100,0	100	100,0
Дріжджі хлібопекарські пресовані	2,0	1,5	1,5
Сіль кухонна харчова	1,5	1,5	1,5
Цукор-пісок	5,0	6,0	2,0
Маргарин	2,5	1,0	
Молоко цільне			10,0
Олія соняшникова		0,15	2,0
Молоко сухе обезжирене		2,5	
Поліпшувач Олімпіум С	0,1 - 0,3%	0,1 - 0,3%	0,1 - 0,3%
Мак на посипку	1,0		1,0
Вода, л	за розх.	за розх.	за розх.

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

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

РЕЦЕПТУРА
на виробництво батону «Галицького»

Назва сировини	Витрати сировини, кг
Борошно пшеничне вищого ґатунку	20,00
Борошно пшеничне першого ґатунку	16,00
Борошно житнє	4,00
Дріжджі хлібопекарські пресовані	0,60
Сіль кухонна харчова	0,64
Цукор-пісок	2,00
Патока крохмальна	1,20
Поліпшувач Олімпіум С	0,06
Суша закваска «Мастер Бейк»	0,20
Солодовий екстракт	2,00
Родзинки	2,00
Вода	24,00-24,80
Всього сировини:	72,60

Технологія приготування

Усі компоненти завантажують в тістомісильну машину, воду додають поступово. Час замісу – на 1-й швидкості ~5хв і на 2-й швидкості ~3хв (на одношвидкісному тістомісі ~20хв). Дати готовому тісту відпочити 30хв. Сформувати тістові заготовки вагою по 350гр. Час ферментації – 1,5 год, при температурі 32-35° та відносній вологості 75%. Випікати вироби при температурі 220° 15-18хв. (тривалість випікання може змінюватись в залежності від типу печі). Вага готового випеченого виробу 320гр.

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



«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

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

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

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

енергетична цінність: 1747,2kJ(кДж) / 415,4 kcal (ккал)

жири – 14,6 g(г), з них насичені жирні кислоти 13,3 g(г) ; вуглеводи –63,5 g(г), з них цукри-12,7 g(г); білки – 7,5 g(г); сіль – 0,0 g(г)

Маса нетто: 5 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%