

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

Суміш ГРЕЧАНА

Дозування: 20 % до маси борошна



Хлібопекарська суміш ГРЕЧАНА

призначена для виготовлення ароматного хліба з насиченим смаком і ароматом гречки, при значному скороченні часу приготування у порівнянні з традиційною технологією.

Виробам притаманний характерний смак і аромат гречки.

Досконале джерело клітковини.

Ідеальна альтернатива світлому пшеничному хлібу.

Завдяки високому вмісту гречаного борошна отримуємо хліб з характерним і виразним гречаним смаком і ароматом, який так цінують споживачі.

Продукт має дуже широкий спектр застосування, що дозволяє виробляти широкий асортимент хліба різних форм, багети, булочки та популярні бейгли.

Хлібобулочні вироби мають вологий і ніжний м'якуш, довго залишаються свіжими, ідеально поєднуються з різними додатками та посипками

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

РЕЦЕПТУРА

Назва сировини	Одиниця виміру	Витрати сировини		
		Хліб формовий	Хліб подовий	Булочка
Суміш ГРЕЧАНА	кг	2,0	2,0	2,0
Борошно в/с	кг			8,0
Борошно 1/с	кг	8,0	8,0	
Дріжджі пресовані	кг	0,2	0,2	0,3
Цукор-пісок	кг			0,4
Маргарин	кг			0,5
Мед штучний	кг		0,1	
Суміш ФУТБОЛ для оздоблення	кг		0,5	0,7
Вода питна	л	за розрахунком	за розрахунком	за розрахунком
Вологість тіста	%	45-46	43-43,5	39-40

Примітка: оздобити виріб можна посипкою на вибір: сесам, мак, суміш «Корона» і т.д

Технологія приготування

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 2 хв. на першій швидкості та 6 хв. на другій швидкості.

Тісто залишають для бродіння в умовах цеху.

Виброжене тісто виформовують у заготовки відповідної форми, 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 220-230 °C, булочки масою 0,05 - 12-14 хв. при температурі пекарної камери 210-220°C, в залежності від конструктивних особливостей печі.

Склад: борошно гречане (55%), насіння льону, сіль кухонна, **солод житній, клейковина суха пшенична, закваска житня натуральна, борошно пшеничне в/с**, ензими (альфа-амілаза, ксиланаза), антиоксидант аскорбінова кислота (Е 300)

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 (калорійність): 1425,8 kJ(кДж)/341,1 kcal (ккал)

жири - 13,4 g(г); з них насичені жирні кислоти - 1,1 g(г); вуглеводи - 44,2 g(г) з них цукри - 1,4 g(г), білки - 14,3 g(г); сіль -8,0 g(г)

Маса нетто: 10 кг Є. 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%