

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 «Драйкорн»

20% до маси борошна



Хліб «Драйкорн» («Три злаки» - насіння соняшника, насіння льону, пшоно шліфоване) виготовляється згідно німецьких традицій хлібопечення з пшеничного борошна та висівок. Має підвищений вміст вітамінів мікроелементів та баластних речовин. Малокалорійний, особливо рекомендований при дієтичному харчуванні.

Склад суміші: **висівки пшеничні**, насіння соняшника, насіння льону, пшоно шліфоване, **борошно пшеничне в/с**, сіль кухонна, **солод житній**, **клейковина пшенична суха**, **закваска житня натуральна**, ензими (альфа-амілаза), емульгатор лецитин (E 322), антиоксидант кислота аскорбінова (E 300).

Маса нетто: 10 кг е. 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%

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

енергетична цінність (калорійність): 1559,1 kJ(кДж) / 373,0 kcal (ккал);

жири - 18,4 g(г), з них насичені жирні кислоти - 0,56 g(г); вуглеводи - 36,7 g(г), з них цукри - 0,53 g(г), білки - 14,5 g(г); сіль - 8,0 g(г).

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



«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

Хліб «Драйкорн»



Назва сировини, напівфабрикатів, показників	Одиниця виміру	Витрати сировини,		
		Хліб формовий	Хліб подовий	Булочка
Суміш «Драйкорн»	кг	2,0	2,0	2,0
Борошно в/г	кг			8,0
Борошно 1/г	кг	8,0	8,0	
Дріжджі пресовані	кг	0,2	0,2	0,3
Цукор-пісок	кг		0,1	0,4
Маргарин	кг			0,5
Олія	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: соняшник, суміш «Корона» і т.д

Технологія приготування

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

Тісто залишають для бродіння в умовах цеху.

Виброджене 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 хвилин при температурі пекарної камери 220-230 °С,

булочки масою 0,05 – 12-14 хвилин при температурі пекарної камери 210-220°C, в залежності від конструктивних особливостей печі.