

## 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

## Суміш «Здоров'я»

дозування 20% до маси борошна



Склад: пропарене житнє борошно, висівки пшеничні, сіль кухонна, суха клейковина, житня закваска (житнє борошно, лимонна кислота (E-330), аскорбінова кислота (E 300), сіль кухонна, молочна кислота (E-270), солодове борошно, діацетат натрію (E-262), пшеничне борошно, ензими (альфа-амілаза, ксиланаза).

- маса нетто: 10 кг - 1,5 %

- поживна (харчова) цінність на 100 г продукту:

білки – 10,8 г;

жири- 3,4 г;

вуглеводи – 57,5 г;

- енергетична цінність (калорійність) на 100 г продукту: 1176,3 кДж. (281,4 ккал)

номер партії: відповідає даті виробництва

строк придатності: 12 місяців

умови зберігання: температура не вище 25° С ;відносна вологість повітря не вище 75 %

Юридична адреса:

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](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 хліб «Здоров'я»

Назва сировини, напівфабрикатів, показників	Одиниця виміру	Витрати сировини,		
		Хліб формовий	Хліб подовий	Булочка
Суміш «Здоров'я»	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		0,1	0,3
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: висівка, суміш «Футбол», «Корона» 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.

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 хв. при температурі пекарної камери 220-230 °С,

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