

## 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 для хліба «Бородинський»



| Назва сировини          | Одиниця виміру | Витрати сировини, |
|-------------------------|----------------|-------------------|
| Суміш «Бородинська»     | кг             | 1,50              |
| Борошно житньо/обдирне  | кг             | 5,00              |
| Борошно 1/с             | кг             | 3,50              |
| Дріжджі пресовані       | кг             | 0,25              |
| Цукор-пісок             | кг             | 0,60              |
| Сіль кухонна            | кг             | 0,20              |
| Коріандр для оздоблення | кг             | 0,02              |
| Вода питна              | кг             | ~9,00             |

Дозування: 15% до маси борошна

Усі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 8 хв. на першій швидкості та 2 хв. на другій швидкості. Температура тіста 26-28°C. Тісто залишають для бродіння в умовах цеху. 20-30хв. Виброжене тісто виформовують у заготовки відповідної форми, розстоюють у ферментаційній камері при температурі 30-36°C та вологості 65-75%, хліба масою 0,5кг - 30хв. при температурі пекарної камери 240-200°C, в залежності від конструктивних особливостей печі. Час випікання - 55-70хв

Склад: пропарене житнє борошно, солод житній, суха клейковина, житня закваска (лимонна кислота (E-330), аскорбінова кислота (E 300), сіль кухонна, молочна кислота (E-270), солодове борошно, діацетат натрію (E-262), цукровий колер E 150, коріандр, ензими (альфа-амілаза, ксиланаза),

маса нетто: 10кг;

поживна (харчова) цінність на 100г продукту: білки - 12,9г; жири- 1,2г; вуглеводи - 54,2г; енергетична цінність (калорійність) на 100г продукту: 1110,6кДж / 265,7ккал;

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