

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 КУКУРУДЗЯНА

дозування 20%



Універсальна суміш **КУКУРУДЗЯНА** з додаванням насіння соняшника та насіння льону, збагачена куркумою - для виробництва різноманітного спектру кукурудзяних хлібобулочних виробів: хліба, булок та багет. Готовим продуктам притаманний об'єм, характерний приємний смак, кукурудзяний аромат, делікатний жовтий колір, еластична м'якушка та хрустка скоринка.

Дозування: 20% до маси борошна

Склад продукту: борошно кукурудзяне (30%), крупа кукурудзяна (27%), насіння соняшника, насіння льону, **закваска житня натуральна, клейковина суха пшенична**, куркума, **борошно пшеничне в/с**, ензими (альфа-амілаза), емульгатор лецитин (Е 322), антиоксидант аскорбінова кислота (Е 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): 1483,1 kJ(кДж) /354,8 kcal (ккал)

жири - 14,8 g(г), з них насичені жирні кислоти - 0,56 g(г); вуглеводи - 46,2 g(г) , з них цукри - 0,94 g(г), білки - 12,8 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



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 приготування виробів

Назва сировини, напівфабрикатів, показників	Одиниця виміру	Витрати сировини		
		Хліб формовий	Булочка	Батон-багет
Суміш КУКУРУДЗЯНА 20%	кг	2,0	2,0	2,0
Борошно в/с	кг		8,0	8,0
Борошно 1/с	кг	8,0		
Дріжджі пресовані	кг	0,2	0,3	0,2
Сіль кухонна	кг	0,18	0,15	0,15
Цукор-пісок	кг		0,4	0,3
Маргарин	кг		0,5	
Олія соняшникова	л			0,1
Вода питна	л	за розр.	за розр.	за розр.
Вологість тіста	%	45-46	39-40	42-43

Хліб кукурудзяний з орегано та морською сіллю

Назва сировини, напівфабрикатів, показників	Одиниця виміру	Витрати сировини
Суміш КУКУРУДЗЯНА 20%	кг	2,0
Борошно в/г	кг	8,0
Дріжджі пресовані	кг	0,2
Сіль кухонна	кг	0,1
Цукор-пісок	кг	0,4
Орегано сушений	кг	0,01
Олія соняшникова	л	0,1
Сіль морська для оздоблення	кг	0,01
Вода питна	л	за розр.
Вологість тіста	%	39-40



Технологія приготування:

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 2хвилини 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 в залежності від конструктивних особливостей печі :

- хліба, масою 0,5 кг - 30 хвилин при температурі пекарної камери 220-230°C
- булочки, масою 0,05кг - 12-14 хвилин при температурі пекарної камери 210-220°C
- батон, масою 0,3 кг - 18-20 хвилин при температурі пекарної камери 220-230°C