

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 «КАРТОПЛЯНА 10%»

для виготовлення виробів із суміші житнього та пшеничного борошна



Використання пластівців картопляних надає хлібобулочним виробам делікатної і ароматної м'якушки, еластичної вологої структури.

Вироби, виготовлені з використанням суміші «КАРТОПЛЯНА 10%» зберігають свіжість протягом 4-5 діб (в упакованому вигляді).

Ідеально підходять як основа для бутербродів.

Рецептура

Назва сировини, напівфабрикатів, показників	Одиниця виміру	Витрати сировини,	
		Хліб	Булочка
Суміш КАРТОПЛЯНА	кг	1,0	1,0
Борошно житньо/обдирне	кг	5,0	3,0
Борошно 1/с	кг	4,0	6,0
Дріжджі пресовані	кг	0,2	0,3
Цукор-пісок	кг	0,6	0,6
Олія рослинна	кг	-	0,2
Сіль кухонна	кг	0,2	0,16
Картопляні пластівці на оздоблення	кг	-	0,2
Вода питна	л	~ 8,5	~7,6

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. 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 хвилин при температурі пекарної камери 220-230°C, булочки масою 0,05 кг - 12-14 хвилин при температурі пекарної камери 210-220°C, в залежності від конструктивних особливостей печі.

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

Склад: пластівці картопляні (38,5%), **солод житній ферментований**, спеції: насіння кмину, **клейковина суха пшенична, закваска житня натуральна, борошно пшеничне в/с**, цукор-пудра, ензими (альфа-амілаза), емульгатор лецитин (E322), антиоксидант кислота аскорбінова (E 300)

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

енергетична цінність (калорійність): 1231,4 kJ(кДж) / 294,6 kcal (ккал)

жири - 1,96 g(г); з них насичені жирні кислоти -0,02 g(г); вуглеводи - 67,2 g(г) з них цукри - 3,3 g(г), білки -9,2 g(г)

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%

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:
81652 вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл.
тел.(03261)202 02