

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

ТУ У 10.6-39862886-001:2017

Поліпшувач Олімпіум О об'єм і формостійкість

**дозування 0,3 – 0,5% до загальної маси борошна
для випікання різних видів хлібобулочних виробів**

Олімпіум О розроблено спеціально для інтенсифікації технологічних процесів, для забезпечення формостійкості (*стресостійкості*) тістових заготовок, максимального збільшення об'єму і подовження свіжості та м'якості готових виробів. Завдяки застосуванню інноваційного складу та оптимальної композиції, **поліпшувач Олімпіум О** забезпечує досконалий клейковинний каркас, покращує стресостійкість тістових заготовок (формування) під час бродіння та випікання, покращує зовнішній вигляд і об'єм готового продукту, забезпечує хрустку скоринку і виражені надрізи, подовжує свіжість і м'якість готових виробів до 5 днів. Використання **Олімпіум О** гарантує хорошу формостійкість заготовок та відмінну якість м'якушки при виробництві хліба, зокрема подового



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. Сокольніки, 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

Рецептура приготування тіста

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, кг		
	Хліб житньо-пшеничний	Хліб пшеничний	Батон
Борошно пшеничне вищого сорту			100
Борошно пшеничне першого сорту	50	100	
Борошно житнє обдирне	50		
Поліпшувач Олімпіум О	0,3 - 0,5%	0,3 - 0,5%	0,3 - 0,5%
Дріжджі хлібопекарські пресовані	1,5	1,6	1,5
Сіль кухонна харчова	1,8	1,5	1,5
Цукор-пісок			4,0
Маргарин			2,0
Молоко сухе обезжирене	1,0		2,5
Закваска Мастер-Бейк У	1,0		
Вода, л	~65	~59	~50

Технологія приготування

Всі інгредієнти змішати в тістомісильній машині. Для двохшвидкісної машини: тривалість замішування - 5 хвилин на першій швидкості та 2-3 хвилини на другій швидкості. Час замісу для одношвидкісної машини 20-25 хвилин. Тісто залишають для бродіння в умовах цеху.

Виброджене тісто виформовують у заготовки відповідної форми.

Розстоювання заготовок у ферментаційній камері при температурі 30-36°C та відносній вологості повітря 65-75%.

Випікають з пароволоженням при температурі пекарної камери 220-240 °C, в залежності від конструктивних особливостей печей.

Склад: борошно пшеничне в/с, борошно соєве, антиоксидант кислота аскорбінова (Е 300), ензими (альфа-амілаза, ксиланаза, ліпаза)

Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту: 1285,8 kJ(кДж)/307,6 kcal (ккал)

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

жири - 1,18 g(г), з них насичені жирні кислоти 1,18 g(г); вуглеводи - 58,0 g(г) з них цукри - 4,1 g(г), білки - 19,8 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%