

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 ЗДОБА СОФТ 3%»

для виготовлення булочних, здобних, пасхальних високорецептурних виробів

Переваги:

- продовжує свіжість виробів
- поліпшує смак і аромат готових виробів, надає виробу жовтого забарвлення
- скорочує процес бродіння тіста, поліпшує формостійкість тістових заготовок, збільшує об'єм готових виробів
- сприяє отриманню рівномірної пористості та стабільної якості для виробів

Використання «Олімпіум Здоба СОФТ 3%» дозволяє скоротити тривалий процес виробництва пасок та панетонів порівняно з традиційним методом, не втрачаючи якості готових виробів, полегшує процес роботи з тістом.

Спеціально підібрані ароматичні компоненти (ваніль, ром, масло) в поєднанні з фруктовими цукатами та родзинками надають кінцевому продукту неповторних як смакових, так і ароматних ноток.



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



«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	
	Паска	Булочка здобна
Борошно пшеничне в/г	10,0	10,0
Поліпшувач Олімпіум Здоба СОФТ 3%	0,3	0,3
Дріжджі пресовані Рекорд оранжевий	0,6	0,4
Сіль	0,12	0,13
Цукор	2,5	1,8
Маргарин	2,0	1,2
Родзинки	2,0	
Цукати	1,5	
Яйця курячі (для змащування виробів)	0,3	0,5
Вода ~	4,0	4,5
Всього тіста	23,0	18,35
Вага тістової заготовки / вихід	0,4/57 шт.	0,07/262 шт
Вага виробу	0,35	0,05

Додається в сухому вигляді до борошна перед замісом

Тісто для виробництва виробів готується безопарним способом. В діжу просіюють борошно, додають **поліпшувач «Олімпіум Здоба Софт3%»**, дріжджі, цукор, 2/3 маргарину (попередньо розтопленого), воду згідно розрахунку. Тісто замішують 4-6 хв. на першій швидкості і 3 хв. на другій швидкості обертів тістомісильної машини. Вносимо решту сировини і замішуємо на першій швидкості ще 2-4 хв. Для паски в кінці замісу додати родзинки і цукати. Температура тіста 29-30° С. Тісто залишають для відлежування на 20-30 хв. Виброджене тісто поділяють на заготовки відповідної маси, округлюють і укладають у підготовленні форми та направляють в ферментаційну камеру. Розстоювання заготовок 50-60 хв. При температурі 30-32° С і відносній вологості повітря 80-85%. Готові заготовки вивозимо з ферментаційної камери, змащуємо яйцем і направляємо у піч.

Випічка паски при 170-180° С 25-30 хв, булочних виробів при 180-190° С 12±2 хв,

Склад: **клейковина пшенична суха, сироватка суха молочна**, емульгатор лактилат натрію, ароматизатор ванільно-вершковий, барвники: бета-каротин, куркума, ензими (мальтогенна амілаза, ксиланаза, ліпаза), антиоксидант кислота аскорбінова (Е 300).

Продукт може містити сліди алергенів: соєвих продуктів, насіння сезаму
Алергени у складі продукту виділені жирним шрифтом

Поживна цінність на 100 g(г) продукту:

енергетична цінність: 813 kJ(кДж) / 195,4 kcal (ккал);

жири – 13,8 g(г), з них насичені жирні кислоти – 13,3 g(г); вуглеводи – 4,8 g(г), з них цукри – 1,2 g(г), білки – 13,0g(г); сіль – 0,0 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°С; відносна вологість повітря не вище 75%