

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!м!

«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 СВІЖІСТЬ**

запобігає черствінню та продовжує свіжість готової продукції

**дозування 0,1 – 0,3% до загальної маси борошна
для випікання різних видів хлібобулочних виробів**

Поліпшувач ОЛІМПІУМ СВІЖІСТЬ – це універсальний пекарський засіб, який полегшує обробку тіста, покращує пористість і об'єм готової продукції. Ідеально підходить як для машинного виробництва, так і для ручної обробки.

ОЛІМПІУМ СВІЖІСТЬ:

- Подовжує свіжість хліба та збільшує його об'єм
- Гарантує правильну структуру м'якучки та пористість продукту
- Істотно покращує якість готової випічки



**Поліпшувач ОЛІМПІУМ СВІЖІСТЬ
ефективний тільки у пакованих хлібобулочних виробках**

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

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокильники, 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 тіста

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, кг			
	Хліб житньо-пшеничний	Хліб пшеничний	Хліб Тостовий	Батон
Борошно пшеничне вищого сорту			100	100
Борошно пшеничне першого сорту	50	100		
Борошно житнє обдирне	50			
Поліпшувач ОЛІМПІУМ СВИЖІСТЬ	0,1 - 0,3%	0,1 - 0,3%	0,1 - 0,3%	0,1 - 0,3%
Дріжджі хлібопекарські пресовані	1,5	1,5	2,5	2,5
Сіль кухонна харчова	1,8	1,6	1,6	1,5
Цукор-пісок			2,0	4,0
Маргарин			4,0	2,0
Молоко сухе обезжирене			4,0	2,5
Закваска МАСТЕР-БЕЙК У	1,0			
Вода, л	~65	~59	~42	~47

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

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

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

Поживна цінність на 100 g(r) продукту:

енергетична цінність: 1324,5 kJ(кДж) / 312 kcal (ккал);

жири- 1,2 g(r), з них насичені жирні кислоти – 0,18 g(r) ; вуглеводи – 65,4g(r), з них цукри- 1,7g(r) ;
білки – 9,9 g(r) ; сіль – 0,0 g(r).

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%