

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

ПОРОШОК ДО ПЕЧИВА

(розпушувач)

Використання: для випікання кексів, тортів, печива, пряників, та інших кондитерських виробів

Спосіб застосування: порошок попередньо змішують з борошном, після чого додають інші компоненти, згідно рецептури

Дозування: 1,0 - 2,5% (10 - 25 г на 1 кг борошна) в залежності від виду тіста та рецептури можна регулювати кількість порошку.

Характеристики: сипуча однорідна маса білого кольору без сторонніх присмаків і запахів.

Склад: борошно пшеничне, дигідропірофосфат натрію (Е 450i), сода харчова (натрій двовуглекислий)

Медівник

Мед штучний	3,000кг
Яйця	3,000кг
Борошно в/г	2,650кг
Цукор-пудра	2,250кг
Маргарин 82%	1,100кг
Олія	0,160кг
Порошок до печива	0,070кг
Житньо-солод.екстракт	0,050кг
Всього сировини:	12,280кг

Спосіб приготування:

Яйця набити з цукор-пудрою, поступово додати мед штучний, м'який маргарин, олію та житньо-солодовий екстракт. Борошно ретельно вимішати з порошком до печива та на малих обертах міксера вимісити з рідким тістом до однорідної структури. Тісто розлити у форми та випікати при температурі 190-220°C. протягом 30-40хв. в залежності від типу печі.

Кекс «Столичний»

Борошно в/г	2,890кг
Цукор	2,160кг
Яйця	1,720кг
Маргарин 82%	2,160кг
Родзинки	2,160кг
Сіль	0,086кг
Порошок до печива	0,072кг
Ванілін	0,086кг
Цукрова пудра(для декору)	0,100кг
Всього сировини:	11,434кг

Спосіб приготування:

Яйця набити з цукром, додати розтопленій маргарин ,сіль. Ретельно вимішати борошно з порошком до печива, ваніліном, родзинками та акуратно перемішати з набитою масою. Готове тісто розлити у форми та випікати при температурі 190-220°C. протягом 30-40хв. в залежності від типу печі.

Енергетична цінність: 120,9 кКал/ 505,4 кДж.

Харчова (поживна) цінність в 100 г продукту: білки- 3,7 г;жири – 0,4 г;вуглеводи – 25 г

Строк придатності: 12 місяців в сухому прохолодному місці в закритих упаковках

Умови зберігання: температура не вище ніж 25°C; відносна вологість повітря не вище 75%

Упаковка: паперові пакети вагою 5 кг - 1,5%

Юридична адреса:

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