

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

Згущувач

холодного приготування

Згущувач холодного приготування (желюючий агент)
для професійного використання в кондитерській та хлібобулочній галузі,
приготування широкого спектру начинок:
термостабільних фруктово-ягідних, молочних, сирних та інших видів для листкового, пісочного,
здобного і дріжджового тіста.

Спосіб приготування:

НАЗВА СИРОВИНИ	кількість, кг	%
Згущувач	0,080 – 0,120	6,5 – 8,5
Цукор	0,200 – 0,300	15,5 – 21,0
Рідина (вода, сік, молоко)	1,000	70,5 – 78,0
Всього	1,280 – 1,420	100

Технологічні вказівки: в сухій посудині ретельно вимішати загущувач з цукром. Поступово ввести сухі компоненти в рідину безперервно помішуючи її вінчиком. До рідкої маси можна додати шматочки фруктів, ягід, сухофруктів. Для отримання оптимального ефекту бажано приготувати начинку за 3-4 години до споживання.

Дозування: 6,5 - 10% до кількості вологи в начинці (рекомендоване)

Склад: крохмаль модифікований E1414, цукор-пудра, стабілізаційна система ((альгінат натрію (E-401), комплексоутворюючі солі (E450, E339, E 516))

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 багатошарові мішки вагою 5 кг $\pm$ 1,5%

Юридична адреса:

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