

Компания Foodatlas

*предлагает ингредиенты для пищевой промышленности
Для хлебобулочных и кондитерских изделий*

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

+++++

НОМЕР ПРОДУКТА:	12-31080
НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА:	БалтПро 570 Многофункциональная белковая смесь серии БалтПро, улучшающая свойства теста для пельменей.
ПРИМЕНЕНИЕ:	Пельменное, чебуречное и аналогичные виды теста
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА	<ul style="list-style-type: none">- Полная замена рецептурного количества яиц и яичного порошка;- Является эмульгатором и пластификатором;- Придает структуру и эластичность тесту;- Исключает склеивание продукции в процессе хранения и варки;- Не содержит холестерина.
ДОЗИРОВКА:	0,5 -1кг на 100 кг замеса
ЦВЕТ/КОНСИСТЕНЦИЯ:	Порошок кремового цвета.
СОСТАВ, в порядке убывания:	Смесь растительных белков, фосфолипидов, аминокислот, клетчатки, влагоудерживающих агентов, полисахаридов.
ПРИМЕЧАНИЯ:	Добавляется в муку в виде порошка на начальной стадии замеса.
МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ:	Срок годности 6 месяцев.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:	Хранить в проветриваемом сухом помещении, с температурой воздуха не более 18°C и влажностью не выше 70%.
УПАКОВКА:	Крафт-мешки с полиэтиленовым вкладышем по 25кг

Вся продукция имеет гигиеническое заключение и сертификаты соответствия