



ВЕРСИЯ: 02	СТРАНИЦА: 1 из 3	Действует с даты 30.09. 2006	Карта № F.2 /IS.1/ PJ B 2-1
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА № 2.5.			

1. Наименование продукта:

МНОГОЗЕРНОВАЯ СМЕСЬ «БОГАТЫРСКАЯ»

2. Описание продукта:

Продукт в виде порошка, производимый по стандарту ZDN-2006/AKO-I-001, PKWiU: 10.61.24.0

3. Состав:

Овсяная зерновка, облущенная пшеница, облущенная рожь, резаный ячмень, пшеничные отруби, ломаная соя, кукурузная мелкая крупа, семечки подсолнечника, льняное семя, ржаной молотый солод, ячменный солод, овсяные хлопья.

4. Описание технологического процесса:

Изделие изготавливается путем тщательного и равномерного перемешивания сыпучих ингредиентов.

«БОГАТЫРСКАЯ»

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

Концентрат «Богатырская»	250 г
Пшеничная мука, тип 750	700 г
Ржаная мука, тип 720	300 г
Дрожжи	30 г
Соль	30 г
АКО-21	5 г
Вода	400+300 г*

* Первое число обозначает количество воды, каким следует залить многозерновую смесь, второе – количество воды, добавляемое непосредственно в тесто.

Смесь «Куявская» залить горячей водой на 2-3 часа. Половину ржаной муки, предусмотренной рецептом, ввести в тесто в виде закваски производительностью 190. Месить все ингредиенты 10-15 минут пока тесто не будет хорошо отставать от дежи. Тесто поставить бродить на ок. 30 минут. Затем формировать порции весом 0,58 кг, придавая им форму крулых буханок. Верхнюю часть кусков легко смочить водой и посыпать смесью «Куявская». Тесто должно подниматься ок. 40 минут на досках при температуре 35-40°C. В то время, через 15-20 минут, легко нарезать куски теста вдоль буханки.

Печь ок. 25-30 минут при температуре 210°C.

5. Система упаковки:

Бумажные многослойные мешки со слоем из ПЭ; единичный вес 10 кг.



ВЕРСИЯ: 02	СТРАНИЦА: 2 из 3	Действует с даты 30.09. 2006	Карта № F.2 /IS.1/ PJ B 2-1
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА № 2.5.			

6. Качественные свойства продукта:

6.1. Органолептика

- форма – сыпучая, без комкообразований,
- цвет – серый до золотистого с заметными семечками/зернами,
- вкус – характерный,
- запах – хлебо-мучный,

6.2. Физические и химические свойства

- влажность – макс. 13%,
- общая кислотность – макс. 10°К,
- содержание механических, металлических загрязнений, вредителей пищи или их остатков недопустимо
- содержание металлов вредных для здоровья:
 - ~ кадмий – 0,1 мг/кг
 - ~ свинец – 0,5 мг/кг

6.3. Пищевая ценность на 100г продукта:

Белки – 14,2 г
Углеводы – 59,6 г
Жиры – 8,3 г
кДж - 1222(292 ккал)

7. Аллергенные компоненты:

Хлеба, содержащие глютен.

Концентрат может содержать следы кунжута, сухого молока и яичного порошка.

8. Декларация кас. генетической модификации (GMO)

Продукт не содержит генетически модифицированного сырья.

9. Годность продукта и условия хранения:

Упакованный продукт хранить в сухом и вентилированном складском помещении на чистых деревянных поддонах, на расстоянии не меньше чем 10 см от стены. Срок хранения – до 6 месяцев с даты изготовления.

10. Поставка продукта:

Продукт поставляется потребителю в единичной или общей таре, на обернутых (или нет) пленкой поддонах, средствами дорожного транспорта внешней фирмы, предназначенными для перевоза пищевых продуктов.

11. Предназначение изделия:

Смесь «БАГАТЫРСКАЯ» предназначена как добавка для пшеничного, ржаного и смешенного теста в количестве 20% по отношению к муке, с целью повысить вкусовые и питательные достоинства хлебобулочных изделий.



ВЕРСИЯ: 02	СТРАНИЦА: 3 из 3	Действует с даты 30.09. 2006	Карта № F.2 /IS.1/ PJ B 2-1
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА № 2.5.			

	Фамилия и имя	Должность	Дата	Подпись
Разработала	Беата Ромел	Лаборант	03.06.2011	
Проверила	Катажина Пивоньска	Технолог	03.06.2011	
Утвердила	Катажина Лауре	Главный технолог	03.06.2011	