



ВЕРСИЯ: 02	СТРАНИЦА: 1 из 2	Действует с даты 30.09.2006	Карта № F.2 /IS.1/ PJ B 2-1
<b>ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА № 3.16.</b>			

**1. Наименование продукта:**

**КОНЦЕНТРАТ ЗЕРНОВОГО ТЕСТА – «ЦАРСКИЙ ХЛЕБ»**

**2. Описание продукта:**

Продукт в виде порошка, производимый по стандарту ZDN-2006/AKO-I-015, РКWiU: 15.61.24.0

**3. Состав:**

Ржаная мука, пшеничная мука, подсолнечные семечки, соевые шроты, мелкая кукурузная крупа, льняное семя, пищевая соль, сухая естественная ржаная закваска, эмульгатор E472e, аскорбиновая кислота E 300, соевая мука, ферменты.

**4. Описание технологического процесса:**

Изделие изготавливается путем тщательного и равномерного перемешивания сыпучих ингредиентов.

**СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:**

Концентрат «Царский Хлеб»	500 г
Пшеничная мука, тип 750	500 г
Дрожжи	30 г
Вода	ок. 600 г

Отвесить все компоненты, указанные в рецепте, и поместить их в дежу тестомесильной машины.

Месить 10 минут пока тесто не будет хорошо отставать от стенки дежи.

Тесто на ок. 30 минут поставить бродить и, в случае хлеба, формировать порции весом 0,58 кг.

Полученные куски должны подниматься ок. 45 минут на досках при температуре 35°C и относительной влажности 80%.

Выпекать ок. 35 минут при темп. 230°C.

**5. Система упаковки:**

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

**6. Качественные свойства продукта:**

**6.1. Органолептика**

- форма – сыпучая, допускаются непрочные комкообразования, рассыпающиеся под пальцами
- цвет – характерная для данной смеси, с заметными семечками,
- вкус – свойственный,
- запах – свойственный,



ВЕРСИЯ: 02	СТРАНИЦА: 2 из 2	Действует с даты 30.09.2006	Карта № F.2 /IS.1/ PJ B 2-1
<b>ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА № 3.16.</b>			

### 6.2. Физические и химические свойства

- влажность – макс. 14%,
- общая кислотность – 12°К,
- содержание механических, металлических загрязнений, вредителей пищи или их остатков недопустимо
- содержание металлов вредных для здоровья:
  - ~ кадмий – 0,1 мг/кг
  - ~ свинец – 0,3 мг/кг

### 6.3. Пищевая ценность на 100г продукта:

Белки – 14,9 г  
Углеводы – 56,6 г  
Жиры – 11,7 г  
кДж - 1639 (392 ккал)

### 7. Аллергенные компоненты:

Хлеба, содержащие глютен, соя и соевые продукты, сухая естественная ржаная закваска.  
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, при температуре до 20°С, 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:

Концентрат предназначен для быстрой подготовки теста для выпечки многозерновых хлебобулочных изделий.

	Фамилия и имя	Должность	Дата	Подпись
Разработала	Беата Ромел	Лаборант	12.05.11	
Проверил	Катажина Пивоньска	Технолог	12.05.11	
Утвердила	Катажина Лауре	Главный технолог	12.05.11	