

## Смесь хлебопекарная

### «Овсянкино»

ТУ 9295-001-25896150-2015

**Производитель:** ООО «РУСХЛЕБ»

**Состав продукта:** хлопья овсяные, хлопья пшеничные, мука ржаная хлебопекарная обдирная, семена льна, сахар-песок, мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, солод ржаной ферментированный, крупка пшеничная дробленая, ферменты.

| Показатель  | Значение   |
|---|--|
| Дозировка   | 25%  |
| Рекомендуемый способ приготовления хлеба из смеси | Тесто готовится ускоренным способом. Замес теста производится в двухскоростных спиральных тестомесильных машинах или машинах других типов.   |
| Применение  | Производство ржано-пшеничных овсяных хлебов  |
| <b>Органолептические показатели</b>               |  |
| Внешний вид                                       | Смесь муки, льна, расплющенного овса и пшеницы, а также других ингредиентов.<br>Семена сухие, чистые   |
| Цвет  | От белого до светло-серого, цвет семян свойственный данному сорту.   |
| Вкус  | Свойственный отдельным семенам, входящим в состав смеси, без привкуса горечи и других посторонних привкусов.   |
| Запах   | Обусловлен особенностями используемого сырья, без плесневого, затхлого и других посторонних запахов  |
| <b>Физико-химические показатели</b>               |  |
| Влажность   | Не более 14%   |
| <b>Хранение и упаковка</b>                        |  |
| Фасовка   | 25 кг (вес нетто)  |
| Упаковка  | Мешок  |
| Условия хранения                                  | В хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов. При температуре не более 25°C и относительной влажности воздуха не более 70 %. |
| Срок годности                                     | 6 месяцев  |

### **Информация об энергетической и пищевой ценности продукта**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | кДж  | ккал |
|----------|---------|-------------|------|------|
| 12       | 7       | 61          | 1510 | 360  |

### **Информация о ГМО:**

- Сырье, используемое ООО «РУСХЛЕБ» при производстве хлебопекарных улучшителей не является генетически модифицированным согласно спецификациям и сертификатам, предоставляемым производителями сырья.