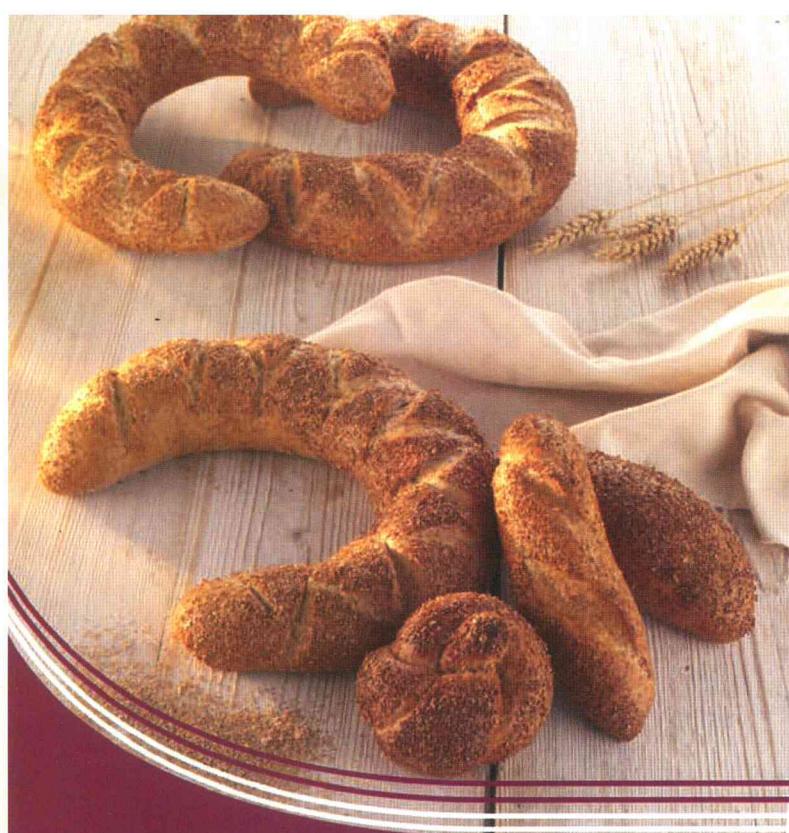




изделия хлебобулочные с
ПШЕНИЧНЫМИ ОТРУБЯМИ




ИРЕКС



ИНТЕГРАЛ

Технологические преимущества:

- приготовление теста по ускоренной технологии
- возможность замораживания

Преимущества для потребителя:

- обогащение изделий пищевыми волокнами
- положительное воздействие на деятельность желудочно-кишечного тракта
- длительное сохранение свежести

Основные компоненты смеси:

отруби пшеничные, солод пшеничный, ячменный солодовый экстракт, пшеничная солодовая мука, глюкоза, пшеничная клейковина и др.

Упаковка:

бумажные мешки массой 20 кг.

Срок хранения:

12 мес.

РЕЦЕПТУРА:

Изделия хлебобулочные с пшеничными отрубями

	пшеничные	пшенично-ржаные
Мука пшеничная высшего или первого сорта	90,0 кг	60,0 кг
Мука ржаная обдирная	-	30,0 кг
Смесь «ИНТЕГРАЛ»	10,0 кг	10,0 кг
Закваска-подкислитель «АГРАМ светлый»	-	0,8 кг
Дрожжи прессованные	2,5 кг	2,0 кг
Соль	2,0 кг	2,0 кг
Вода, около	63,0 кг	65,0 кг
ИТОГО:	167,5 кг	169,8 кг

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА:

	пшеничные	пшенично-ржаные
Продолжительность замеса теста:	3 + 5 мин	6 + 4 мин
Температура теста после замеса:	26 - 28 °С	27 - 28 °С
Продолжительность отлежки теста:	15 - 20 мин	20 - 30 мин
Продолжительность окончательной расстойки:	40 - 60 мин	40 - 60 мин
Температура выпечки:	220 - 200 °С	230 - 200 °С
Продолжительность выпечки:		
- изделий массой 0,5 кг	25 - 30 мин	25 - 30 мин
- изделий массой 0,06 кг	15 - 20 мин	15 - 20 мин


ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР“
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.trier.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 371-61-28
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 273-26-51
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 570-00-75
Хабаровск: +7 4212 47-98-24

ООО „ИРЕКС“
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru


ИРЕКС