



С силой протеинов, витаминов
и минеральных веществ





Рожь и пшеница, семена льна и подсолнечника, кунжута и пшеничные отруби

Смеси для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки, смеси ржаной и пшеничной муки, печенья, крекеров, мюсли и др. с добавлением семян льна, кунжута, подсолнечника, дробленой пшеницы, отрубей, картофельных и овсяных хлопьев.

Преимущества:

- Большое содержание семян льна, подсолнечника и кунжута;
- легкая адаптация к различным условиям производства;
- расширение ассортимента;
- длительное сохранение свежести;
- высокая пищевая ценность готовых изделий.

Разработана техническая документация на изделия хлебобулочные «Совитал».

	«Совитал» плюс	«Совитал» фруктовый	«Совитал» спортивный	«Совитал» оригинальные	
Мука ржаная обдирная	-	-	20,0 кг	-	-
Мука пшеничная высшего или первого сорта	70,0 кг	50,0 кг	50,0 кг	-	50,0 кг
СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ	30,0 кг	50,0 кг	30,0 кг	-	50,0 кг
СОВИТАЛ МИКС	-	-	-	100,0 кг	-
Дрожжи прессованные АГРАМ СВЕТЛЫЙ	3,0 кг	5,5 кг	2,5 кг	3,0 кг	3,0 кг
Соль	2,0 кг	1,8 кг	1,8 кг	-	2,0 кг
Творог (не жирный)	-	-	10,0 кг	-	-
Ядра орехов фундука	-	10,0 кг	10,0 кг	-	-
Ядра подсолнечника	-	-	6,0 кг	-	-
Сахар	-	4,2 кг	-	-	-
Мёд	-	1,7 кг	-	-	-
Виноград сушеный	-	25,0 кг	-	-	-
Курага	-	16,7 кг	-	-	-
Чернослив	-	25,0 кг	-	-	-
Вода	63,0 – 65,0 л	63,0 – 65,0 л	63,0 – 65,0 л	63,0 – 65,0 л	

Разработана техническая документация на печенье «Любительское»

Мука пшеничная высшего или первого сорта	371,00 кг
СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ	123,62 кг
Сахар-песок	247,23 кг
Соль поваренная пищевая	4,94 кг
Маргарин	272,00 кг
Яйца куриные пищевые	74,20 кг
Пекарский порошок	9,90 кг
ПОСИП СУПЕР (на отделку)	69,22 кг
ИТОГО:	1172,11 кг
ВЫХОД:	1000,0 кг

В 1 кг содержится не менее 40 штук печенья.

Параметры технологического процесса:

Температура теста после замеса	20 – 25 °С
Влажность теста	15,0 – 18,0 %
Температура выпечки	190 – 180 °С
Продолжительность выпечки	10 – 12 мин

Параметры технологического процесса:

Температура теста после замеса	26 – 29 °С
Продолжительность замеса теста:	- на первой скорости (медленно) 4 мин - на второй скорости (быстро) 6 мин
Продолжительность брожения теста	15 – 20 мин
Продолжительность окончательной расстойки	50 – 60 мин
Температура выпечки	240 – 210 °С
Продолжительность выпечки:	- хлеба массой 0,5 кг 25 – 30 мин - булочек массой 60 г 15 мин



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
info@trier.ru
www.trier.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 371-61-28
Новосибирск: +7 383 224-98-44
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 273-26-51
Воронеж: +7 473 246-22-46
Казань: +7 843 570-00-75
Хабаровск: +7 4212 42-90-25

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@aha.ru
www.ireks.ru

