	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	СП_10.61.24_2
ИП Шапаренко Т.А.	Сухая смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий «Эластичное тесто»	Страница 1 из 2

Производитель: ИП Шапаренко Татьяна Анатольевна. **Торговая марка:** Ilbakery.

ТУ 10.61.24-005-0149295561-2023 (изменение №1) «Сухие смеси для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий торговой марки Ilbakery. Технические условия».

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA06.B.66414/23 от 22.08.2023 по 20.08.2028.

Соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011.

Состав: мука пшеничная высший сорт, сухая пшеничная клейковина, технологически вспомогательное средство* - фермент гемицеллюлаза.

** компоненты, которые полностью удаляются в ходе технологического процесса.*

Внимание! Может содержать следы молока (в том числе лактозы), яиц, орехов и следы их переработки.

Назначение: применяется для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с высоким содержанием сахара и жира, а также изделий с длительными процессами ферментации (до 72 часов) и расстойки. Идеально подходит для таких изделий, как: панеттоне, кулич, бриошь, ромовая бада и других видов сдобы, а также для изделий из слоеного теста (круассан, даниш, мильфей), тостового хлеба, основы для неаполитанской и римской пиццы, бейглов, пончиков, эклеров. Подходит как для домашнего, так и для промышленного (профессионального) применения.

Преимущества использования: подходит для приготовления широкого спектра дрожжевых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, в рецептуре которых содержится большее количество сахаров и жиров.

По характеристикам и реологическим свойствам данная смесь сопоставима с «Манитобой».

Можно использовать, как в чистом виде (для изделий с длительным процессом ферментации), так и купажируя с обычной пшеничной мукой высшего сорта для улучшения качества сдобных и других хлебобулочных изделий.

Способ применения: применять согласно рецептурам на каждое хлебобулочное или мучное кондитерское изделие.

Органолептические показатели


Внешний вид: порошкообразная сыпучая смесь, без посторонних примесей.

Цвет: свойственный продукции данного вида, от светло-бежевого до светло-желтого.

Вкус и аромат: свойственные продукции данного вида, без посторонних запахов и привкусов.

Наличие посторонних включений не допускается.

Зараженность и загрязненность вредителями не допускается.

	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	СП_ 10.61.24_2
ИП Шапаренко Т.А.	Сухая смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий «Эластичное тесто»	Страница 2 из 2

Физико-химические показатели	Содержание тяжелых металлов
Массовая доля влаги, %, не более 15 Массовая доля металлических примесей (размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более 3×10^4 Количество клейковины - не менее 28 %, качество - 1 группа Число падения (ЧП) - не менее 300 с Сила муки (W) - 390-420 Сопротивление/растяжение (P/L) - 0.7-0.9	Свинец, не более 0,5 мг/кг Мышьяк, не более 0,2 мг/кг Ртуть, не более 0,03 мг/кг Кадмий, не более 0,1 мг/кг
	Микотоксины
	Афлатоксин В ₁ , не более 0,0005 мг/кг
Микробиологические показатели	Пестициды
БГКП в 0,1 г не допускаются КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5×10^4 S.aureus в 0,1 г не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25,0 допускаются Плесени, КОЕ/г, не более 100 Дрожжи, КОЕ/г, не более 100	ГХЦГ (α, β, γ - изомеры), не более 0,5 мг/кг ДДТ и его метаболиты, не более 0,02 мг/кг
	Радионуклиды
	Цезий – 137, не более 60 Бк/кг

Содержание в 100 г продукта: белки 13 г, жиры 1 г, углеводы 69 г.

Пищевая и энергетическая ценность: 337 кКал/1409 Дж.

Срок годности и условия хранения: хранить при температуре от -15 С до + 25 С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности 12 месяцев с даты производства. Дата производства указана в товарно-сопроводительной документации и/или на упаковке и/или на каждой единице продукции.

Упаковка: металлизированный пищевой пакет, масса от 10 граммов до 25 килограммов.

Контактный телефон: +7 926 198 60 59, +7 926 198 66 47.

Адрес электронной почты: sale@ilbakery.ru

Разработано

ИП Шапаренко Т.А.

Действует с:	22.08.2023	Срок действия до:	20.08.2028
--------------	------------	-------------------	------------