



## Карта продукта

### Комплексная пищевая добавка

# ВIOBAR® прото 1325

Ферментный препарат для улучшения качества вафельного листа и бисквитов.

#### Описание

ВIOBAR® прото 1325 - комплексный ферментный препарат, содержащий протеолитическую и ксиланазную активности. Препарат предназначен для улучшения реологических и органолептических показателей вафельного листа, крекеров, бисквитов.

#### Условия использования

при pH = 6,5 – 8,0 t = 40-60°C,  
Инактивация при t = 85°C,  
pH ≤ 5,0 - pH ≥ 10

#### Назначение

Вафельный лист, бисквит.

#### Свойства

- улучшение вкуса;
- насыщение цвета готового изделия;
- уменьшаются энергозатраты при замесе;
- снижает вязкость теста;
- сокращается время отлежки;
- предотвращает образование микротрещин на поверхности;
- обеспечивает образование пышного бисквита.

#### Применение

Препарат ВIOBAR® прото 1325 вносится в сухом виде при приготовлении суспензии или в виде водного раствора при замесе теста. Уменьшить количество рецептурной воды на 10-13%.

#### Дозировка

10 – 30 г на 100 кг муки. Правильность выбранной дозировки подтверждать результатами по минимально возможной партии в производстве.

#### Хранение

При температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75%.

#### Срок годности

12 месяцев в упаковке производителя при соблюдении рекомендуемых условий хранения.

#### Упаковка

Полиэтиленовый мешок в многослойном бумажном мешке. Масса Нетто - 25 кг.

#### Безопасность

Продукт имеет все разрешительные документы, подтверждающие соответствие требованиям законодательства РФ.

Продукция соответствует требованиям ТУ 9291-006-96240533-2015

Вся информация, предоставленная Покупателю о применении Товара, носит рекомендательный характер, не освобождает Покупателя от проведения собственных испытаний с учетом имеющегося оборудования и технологических процессов, и не может являться основанием для предъявления претензий по качеству готовых изделий. Рецептуры готовых изделий с использованием поставляемого сырья разрабатывает покупатель на свое усмотрение и под свою ответственность.

ООО «БАРГУС продакшн», 188501, Россия, Ленинградская обл., Ломоносовский р-н, дер. Санино, д.42 Б  
Организация с сертифицированной системой менеджмента безопасности пищевых продуктов по схеме FSSC 22000

8 800 707 08 70



**Спецификация**  
**Комплексная пищевая добавка**  
**БИОВАР® прото 1325**

ТУ 9291-006-96240533-2015

**Применение:** препарат для применения в кондитерской, мукомольной и хлебопекарной промышленности.

**Состав:** соль, крахмал, мука пшеничная, ферментный белок.

Биологический штамм	Bacillus subtilis (негенномодифицированный) Trichoderma longibrachiatum (негенномодифицированный)
Активность	25 000 ед/г
Температура активации	60°C
Температура инактивации	85°C

**Физико-химические показатели**

Внешний вид	Порошок белый или светло-желтый, равномерный по всей массе продукта
Запах	Типичный ферментный
Влажность	Не более 15%
Кислотность 1% р-ра, рН	6,0-8,0

**Микробиологические нормативы (КОЕ/г)**

КМАФАМ	< 1,0×10 <sup>5</sup>
Дрожжи	< 10
Плесени	< 10

**Токсичные элементы**

Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более	Мышьяк	0,05
	Свинец	0,04
	Ртуть	0,002
	Кадмий	0,009

**Упаковка:** многослойный бумажный мешок 25 кг.

**Условия хранения:** хранить в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75%.

**Срок годности:** 12 месяцев.