



## Карта продукта

### Комплексная пищевая добавка

# ВIOBAR® альфа 1150 (3D)

Технологическое вспомогательное средство для мукомольной и хлебопекарной отрасли.

#### Описание

ВIOBAR® альфа 1150 (3D) предназначен для продления срока свежести готового хлеба и хлебобулочных изделий; препятствует очерствению мякиши изделия; придает дополнительный объем и усиливает вкусо-ароматические свойства.

#### Свойства

- препятствует очерствению мякиши готового изделия, сохраняя свежесть;
- продлевает срок свежести изделия до 1 месяца;
- придают мякиши изделия хорошую растяжимость;
- придает изделию дополнительный объем и равномерную пористость мякиши;
- усиливает вкусо-ароматические свойства.

#### Применение

Препарат ВIOBAR® альфа 1150 (3D) предназначен для продления срока свежести готового хлеба и хлебобулочных изделий. Препарат следует вносить согласно рекомендованной дозе в процессе приготовления теста или опары.

#### Дозировка

100-150 г на 100 кг муки.

#### 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® альфа 1150 (3D)**

ТУ 9291-006-96240533-2015

**Применение:** для улучшения свойств хлеба и хлебобулочных изделий, продления срока свежести, препятствия очерствению мякиши, придания объема.

**Состав:** комплекс ферментных препаратов.

#### Физико-химические показатели

Внешний вид	Порошок, допускается незначительное количество агломератов, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	От белого до светло-желтого
Запах	Типичный ферментный
Влажность	Не более 14%
Кислотность 1% р-ра, рН	6,0-8,0

#### Микробиологические нормативы

Наименование показателя	Значение показателя	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	Патогенные, в том числе сальмонеллы	25

#### Токсичные элементы

Наименование вещества (элемента)	Допустимые уровни	
Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,5
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,02

**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.