

ULDO Spartakus W/81

SLOŽENÍ

Pšeničná mouka, enzymy, přípravek zlepšující mouku: kyselina askorbová, E920

DÁVKOVÁNÍ

Směs na výrobu směsného pečiva, dávkování 0,5%

VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1456/344
Tuk [g]:	1,6
z toho nasycené mastné kys. [g]:	0,4
Uhlovodany [g]:	66,9
z toho cukry [g]:	7,4
Vláknina[g]:	4,4
Bílkoviny[g]:	13,2
Sůl [g]:	0,05

BALENÍ, TRVANLIVOST A SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Papírové pytle bílé s potiskem nebo bez něj 2+1 PE (25 kg), etiketa

Minimálně 9 měsíců od data výroby.

Teplota skladování je maximálně 30 °C. Vlhkost při skladování je maximálně 75 %.

Skladovat v suchém a větraném skladu, chránit před přímým slunečním zářením.

ALERGENY / GMO

Lepek,

Produkt může obsahovat sezam, mléko, vejce a jejich deriváty / bez GMO

ZÁKLADNÍ RECEPTURA

Pšeničná mouka	10,0 kg
Droždí	0,4 kg
Margarín	0,4 kg
Sůl	0,2 kg
ULDO Spartakus	0,05 kg
Voda cca	5,0 - 5,5 l
Těsto	16,5 – 16,55 kg

VÝROBA

Doba mísení:	2 min. pomalu 6 min. rychle
Spirálová míchačka	
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Doba odpočinku těsta:	15 min.
Doba kynutí kousků:	40 – 45 min
Doba pečení:	dle návážky
Teplota pece:	250°C