

## Особая группа изделий с пищевыми добавками от ООО «Нива-Хлеб»

- **Лепешки «Крестьянские»** - изделия сдобные из смеси разных сортов муки, вырабатываемые из муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта с добавлением сахара, маргарина и другого сырья; вырабатываются подовыми различной массы, допускаются надрезы или наколы;

- **Бублики «Ярмарочные»** - из муки высшего сорта с добавлением сахара и жира, массой 0,07 - 0,1 кг; в виде кольца, овала, в виде витого кольца, образованных жгутом округлого сечения; жгут может быть выложен в виде вензеля с закрученными концами – внутрь или наружу; в изделиях ручной разделки выделяется место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута; допускается **отделка маком или кунжутом**;

- **Палочки хлебные «Дачные»** - из пшеничной муки высшего сорта; изделия различаются по рецептурному составу: простые и сдобные без вкусовых добавок и с использованием вкусовых ингредиентов, таких как **отруби пшеничные, тмин, мак, кунжут, льняное семя, лук, зелень сушеная, сыр**.

Палочки «Дачные» вырабатываются в виде палочек с прямоугольным или округлым сечением разной длины. Допускается отделка поверхности.

- **Хлебцы «Гурман»** - изделия различаются по рецептурному составу: разное соотношение муки пшеничной и ржаной 80 : 20 и 70 : 30, с использованием вкусовых ингредиентов, таких как **отруби пшеничные, тмин или кориандр, лук, зелень, семена льна, сыр и без вкусовых добавок**.

Хлебцы «Гурман» вырабатываются с прямоугольным, квадратным или округлым сечением разной длины. Допускается применение отделок: **кунжута, перца молотого, поваренной соли, пряностей и др.**

- **Сухари «Хрустящие»** - вырабатываемые из различных сортов хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий, отбракованных при производстве, а также из хлеба, выпеченного специально для приготовления сухарей.

Сухари «Хрустящие» представляют собой нарезанные различным видом ломти хлеба (прямоугольные, полуовальные плитки, кубики или соломка, высушенные до определенной влажности).

В зависимости от вида используемого хлеба сухари «Хрустящие» подразделяются на:

- ржано-пшеничные,
- пшеничные;
- пшеничные сдобные.

Сухари вырабатываются без отделки поверхности или с использованием отделочного сырья: **соль, перец молотый черный или красный, сахар-песок, корица**. Допускается применение ароматизаторов, идентичных натуральным.

**В каталоге «Технологическое вспомогательное средство и комплексные пищевые добавки для хлебобулочных изделий» подробная информация о применении пищевых добавок для высокого качества изделий, сохранения свежести и увеличения срока годности.**

**Для предотвращения изделий от микробиологической порчи предложены добавки «КБ-1», «КБ-1 Супер».**

