

# Новинка!

## Технологическое вспомогательное средство «ЭКСТРА»

Производители хлебобулочных и мучных кондитерских изделий постоянно решают две задачи: первая, как продлить срок свежести и предотвратить порчу, и вторая, как улучшить потребительские свойства выпускаемой продукции, чтобы конкурировать на рынке сбыта.

В свете новых решений технологами ООО «Нива-Хлеб» разработано технологическое вспомогательное средство (ТВС) «Экстра» нового поколения, основная задача которого улучшение качества: увеличение объема, улучшение аромата и вкуса, пористости и длительная мягкость традиционных и инновационных сортов хлебобулочных изделий.

Использование нового средства позволяет производителю выходить на рынок не только с хорошими сроками годности, но и с чистой этикеткой.

В соответствии с Техническим регламентом ТР ТС 022/2011, производитель имеет право не выносить информацию о технологических вспомогательных средствах на этикетку.



ТВС «Экстра» рекомендуется для:

- пшеничных сортов хлебобулочных изделий;
- изделий из смеси пшеничной и ржаной муки;
- сдобных и слоеных изделий;
- замороженных изделий;
- тостового хлеба.



**Рекомендуемая дозировка 0,1 - 0,4 кг на 100,0 кг муки.**

Применение нового средства позволяет:

- сохранить мягкость готовых изделий в течение более длительного срока по сравнению с контролем на 2-4 суток;
- придать оптимальные реологические свойства тесту, которое будет легко разделяться на поточно-автоматизированных линиях;
- получить светлый нежный мякиш;
- увеличить объем готового изделия;
- предотвратить раннее появление крошливости;
- предотвратить раннее развитие микробиологической порчи.



**ТВС «ЭКСТРА» — это супер мягкость! Супер объем!**