

**magimix®**Zlepšující
přípravek

Imuno Booster

Zlepšující přípravek s obsahem vitamínů a minerálních látek, ideální jako nutriční obohacení libovolné receptury pro výrobu pekařských výrobků.

Výhody:

- složení přípravku a jeho dávkování je vypočítáno tak, aby obohacené pečivo bylo zdrojem všech deklarovaných vitamínů a minerálních látek podle platné legislativy EU
- pekařské výrobky lze označit jako zdroj vitamínů a minerálních látek a je možné u nich použít zdravotní tvrzení:
 - vitamíny D, B6, B12 a minerální látky selen a zinek** přispívají k normální funkci imunitního systému
 - kyselina listová** přispívá ke snížení míry únavy a vyčerpání
- při dodržení naší doporučené receptury lze dosáhnout minimálně 15 % referenční hodnoty příjmu vitamínů a minerálních látek v konečném výrobku, který budete moci navíc označit jako:
 - zdroj vlákniny a bílkovin**

Při použití přípravku Imuno booster v jiné receptuře dodržujte pro dosažení tohoto obsahu vitamínů a minerálních látek dávkování minimálně 5 % na mouku a výtěžnost těsta 160-200. Pro výpočet výživových údajů ve vaší receptuře se obraťte na naše technology nebo pošlete váš požadavek i s recepturou na email: zl_cz_quality@lesaffre.com

Dávkování:

5 % na hmotnost mouky

Složení:

pšeničná mouka; mletý ječný slad; deaktivované droždí; citrát zinečnatý; seleničitan sodný; vitamín B12; kyselina listová; vitamín D3; vitamín B6, enzymy.

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

teplota do 25 °C a relativní vlhkost vzduchu do 70 %

Doba trvanlivosti:

9 měsíců v originálním balení



Toustový chléb Imuno (600 g)

	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
CROCO CEREAL	15 kg
ŽITNO-BRAMBOROVÝ PREFERMENT	3 kg
IMUNO BOOSTER	5 kg
Droždí pekařské	5 kg
Sůl	1,5 kg
Cukr	1 kg
PROMINENT STAR	0,5 kg
Olej	5 kg
Voda	52,4 kg
Celkem	186,4 kg

Výroba

Mísení	3+5 min
Teplota těsta	28 °C
Zrání	cca 15 min
Navážka	680 g
Tvar	formový chléb
Kynutí	cca 60 min / 35 °C / 75 %
Pečení	cca 50 min / 230-240 °C

Výživové údaje (průměrné hodnoty na 100 g výrobku vyrobeného dle uvedené receptury):

energetická hodnota	1370 kJ/ 328 kcal
tuky	9,4 g
z toho nasycené mastné kyseliny	1,3 g
sacharidy	47,0 g
z toho cukry	3,2 g
vláknina	5,3 g
bílkoviny	11,0 g
sůl	1,0 g