Хлеб «Бородинский» любительский замороженный, СТБ 639
Масса изделия, 0,41кг

Характеристика:
Хлеб «Бородинский» любительский - заварной хлеб, вырабатывается по традиционной технологии на густых закваскаx с использованием муки ржаной обойной, смеси солодовой «Оксна-3». Имеет ярко-выраженный вкус и аромат.

Декларация – № ТС BY/112 11.01. ТР021 058 04552 от 19.11.2013 г.

Размеры:
длина (по верхней корке) 14,0-15,0 см
длина (по нижней корке) 13,0-14,0 см ширина (по верхней корке) 7,5-8,5 см
ширина (по нижней корке) 6,0-7,0 см
высота 7,0-8,0 см

Состав: мука ржаная хлебопекарная обойная, мука пшеничная первого сорта, мука ржаная хлебопекарная обдирная, сахар, солод ржаной сухой, патока крахмальная, смесь солодовая «Оксна-3» (мука ячменная экструзионная, мука солодовая обжаренная, сахарный колер), концентрат квасного сусла, тмин, соль пищевая поваренная йодированная, вода питьевая.

Физико-химические показатели хлеба после размораживания:

Наименование показателя	Значение для продукции
Влажность мякиша, % не более	44,0
Кислотность мякиша, град не более	10,0
Пористость мякиша, % не менее	45,0

Пищевая ценность 100г изделия:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
7,1	0,7	48,2	229/958

Срок годности хлеба замороженного при температуре от минус 25С до минус 15С- 6 месяцев
Срок годности хлеба после размораживания:
Без упаковки - 48 часов, 5 суток – в упаковке
Количество штук хлеба в ящике - 20 штук (0,41кг)
Количество штук ящиков на паллете - 48 штук
Штрих-код- 4810987074972