

Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



БАГЕТ

Поліпшувач для виробництва хліба та хлібобулочних виробів з хрусткою скоринкою, таких як хрусткі булочки, багети, чапаті, чіабата.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ утворення тонкої хрусткої скоринки
- ✓ утворення крупнопористої еластичної структури м'якуша

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ кришливість м'якуша

Дозування: 0,5-1,0% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





GLUTEN FLEX

Поліпшувач відновлювальної дії, що спрямований на зміну реологічних властивостей тіста з пшеничного борошна з надмірно сильною та короткорваною клейковиною. Рекомендовано для пшеничних видів хліба та хлібобулочних виробів: піца, тонкі лаваші, піта, пахлава, тістофіло, фокача, паніні тощо.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ забезпечення стабільних лінійних розмірів тістових заготовок під час технологічного процесу
- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ розслаблення клейковини борошна з короткорваною клейковиною
- ✓ поліпшення реології тіста (еластичність, запобігання надмірної адгезії)
- ✓ поліпшення еластичної структури м'якуша

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ кришливість м'якуша
- ⊗ утворення тріщин на поверхні
- ⊗ утворення бокових підрівів

Дозування: 0,5-1,0% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



GLUTEN LONG

Комплексний поліпшувач, що спрямований на зміну реологічних властивостей тіста з пшеничного борошна з надмірно сильною та короткорваною клейковиною. Рекомендовано використовувати для пшеничних видів хліба та хлібобулочних виробів, зокрема тостових видів хліба, булочок для гамбургерів, паніні, фокача, піци, тіста філо, пахлави, тонких лавашів, піти, тощо.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ забезпечення стабільних лінійних розмірів тістових заготовок під час технологічного процесу
- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ розслаблення клейковини борошна з короткорваною клейковиною
- ✓ поліпшення реології тіста (еластичність, запобігання надмірної адгезії)
- ✓ поліпшення еластичної структури м'якуша

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ кришливість м'якуша
- ⊗ утворення тріщин на поверхні
- ⊗ утворення бокових підривів
- ⊗ втягування стінок у тостових видах хліба

Дозування: 0,5-1,0% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





ЕКСТРА

Поліпшувач ферментно-емульгаторного типу для підвищення якості масових сортів хліба (формовий і подовий) та здобних булочних виробів.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ подовження терміну свіжості (м'якості)
- ✓ поліпшення реології тіста (еластичність, запобігання надмірної адгезії)
- ✓ поліпшення рівномірної пористої структури м'якуша
- ✓ прискорення процесу бродіння (можна працювати опарним і безопарним способом)
- ✓ утворення золотистої скоринки

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ кришливість м'якуша

Дозування: 0,2-0,5 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



ЕКТИЛОНГ

Суміш консервантів широкого спектру дії та натуральних інгредієнтів, які пригнічують розвиток картопляної хвороби хліба та цвілі на поверхні виробів. Не погіршує органолептичні властивості виробів. Не пригнічує дріжджі штаму *Saccharomyces cerevisiae* – не впливає на процес бродіння.

Застосовують для виробництва:

- пшенично-житніх сортів хліба з високим вмістом в рецептурі насіння олійних культур і злаків
- хліба з цільнозернового борошна
- хліба із застосуванням в рецептурі нетрадиційних видів борошна
- хліба з високою вологістю м'якуша

Увага! Внесення поліпшувача може затемнювати колір м'якуша виробів, а також підвищувати кислотність хліба.

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ мікробіологічне псування

Дозування: 0,8-1,0 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





ЖИТНІЙ

Застосовується для підвищення якості хліба з житнього, суміші житнього та пшеничного борошна. Підвищує кислотність хліба, надає додатковий житній відтінок і аромат готовим виробам.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ поліпшення пористої структури м'якуша
- ✓ поліпшення формостійкості
- ✓ подовження терміну свіжості (м'якості)
- ✓ утворення відповідної скоринки оптимального кольору

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ кришливість м'якуша

Дозування: 0,5-1,0 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



ЗАМОРОЗКА

Суміш компонентів, які позитивно впливають на якість тістових заготовок і готової продукції, виготовлених із застосуванням технології «шокової заморозки». Основою ефективності є подрібнення кристалів води в процесі заморожування, завдяки чому не відбувається травмування тістових заготовок.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ забезпечення якості виробів за шокової заморозки
- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ поліпшення структури м'якуша
- ✓ поліпшення формостійкості
- ✓ подовження терміну зберігання напівфабрикатів у замороженому вигляді

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ розтріскування тістових заготовок в процесі тривалого зберігання в замороженому вигляді
- ⊗ відшарування скоринки виробів

Дозування: 0,5-1,0 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

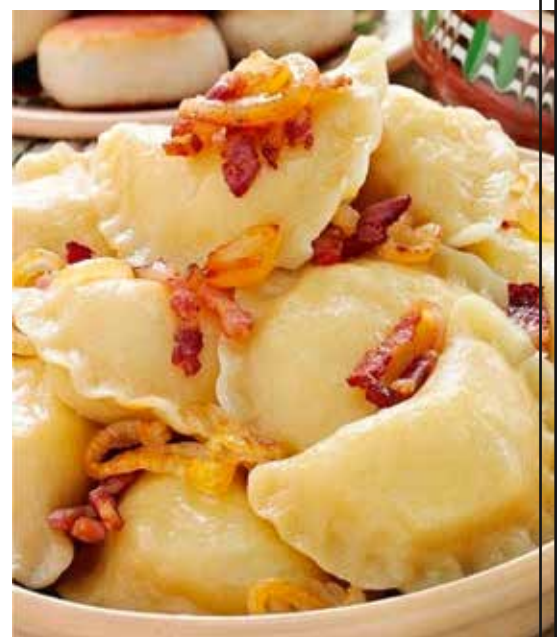
www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





ЗАХИСТ ОПТИМУМ

Суміш консервантів широкого спектру дії. Має високий антимікробний ефект, що перевищує за ефективністю використання консервантів у чистому вигляді. Пригнічує розвиток цвілі та картопляної хвороби хліба. Повністю розчиняється в холодній воді (без осаду і кристалів). Рекомендовано використовувати під час безперервного способу тістоприготування. Не погіршує органолептичні властивості виробів. Не пригнічує дріжджі штаму *Saccharomyces cerevisiae* – не впливає на процес бродіння.

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

⊗ мікробіологічне псування

Дозування: 0,15-0,2 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



ЗАХИСТ СУПЕР

Суміш консервантів широкого спектру дії. Пригнічує розвиток цвілі та картопляної хвороби хліба. Не погіршує органолептичні властивості виробів. Не пригнічує дріжджі штаму *Saccharomyces cerevisiae* – не впливає на процес бродіння.

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

⊗ мікробіологічне псування

Дозування: 0,1-0,4% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





ЗАХИСТ УЛЬТРА

Суміш консервантів широкого спектру дії для борошняних виробів, а також сирних та фруктово-ягідних начинок. Має високий антимікробний ефект, що перевищує за ефективністю використання консервантів у чистому вигляді. Пригнічує розвиток цвілі, картопляної хвороби хліба, диких дріжджів і деяких бактерій. Швидкість розчинення залежить від температури води: найшвидше розчиняється за t 80-90 °C. При охолодженні розчину не утворюється осаду і кристалів. Рекомендовано використовувати під час безперервного способу тістоприготування. Не погіршує органолептичні властивості виробів. Не пригнічує дріжджі штаму *Saccharomyces cerevisiae* – не впливає на процес бродіння.

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

⊗ мікробіологічне псування

Дозування: 0,1-0,2 % від маси борошна
0,15-0,25 % від загальної маси напівфабрикату

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



ЗДОБА

Застосовується для виробництва здобних виробів, в тому числі, з підвищеним вмістом цукру і жиру.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ активація дріжджових клітин під час розстоювання тіста
- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ підвищення ферментативної активності борошна
- ✓ подовження терміну свіжості (м'якості)
- ✓ поліпшення реології тіста (еластичність, запобігання надмірної адгезії)

Дозування: 0,3-0,5 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍩 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



КАРКАС

Комплексний поліпшувач для стабілізації клейковини, підвищення стійкості тіста до механічного та температурного впливів, оптимізації газоутворення в дріжджових виробах і спрощення процесу виробництва.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ зміцнення клейковинного каркасу
- ✓ поліпшення реології тіста (еластичність, запобігання надмірної адгезії)
- ✓ поліпшення рівномірної пористої структури м'якуша
- ✓ підвищення водопоглинаючої здатності борошна

Дозування: 0,2-0,5 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



КРУАСАН

Застосовується в хлібопекарській та кондитерській промисловості як функціональна добавка для підвищення якості листково-дріжджових виробів.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ поліпшення ніжної та м'якої структури м'якуша
- ✓ поліпшення реології тіста (еластичність, запобігання надмірної адгезії)
- ✓ утворення ніжної сітчастої структури виробів з листкового тіста
- ✓ утворення тонкої хрусткої скоринки
- ✓ подовження терміну свіжості (м'якості)

Дозування: 0,5-1,5 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍩 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



КРУАСАН СУПЕР

Функціональна добавка для підвищення якості листково-дріжджових виробів тривалого терміну зберігання, в тому числі тих, що піддаються глибокому заморожуванню.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ поліпшення ніжної та м'якої структури м'якуша
- ✓ поліпшення реології тіста (еластичність, запобігання надмірної адгезії)
- ✓ утворення ніжної сітчастої структури виробів з листкового тіста
- ✓ утворення тонкої хрусткої скоринки
- ✓ подовження терміну свіжості (м'якості)

Дозування: 0,5-1,5 % від маси борошна

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



ОБ'ЄМ І СТРУКТУРА

Поліпшувач ферментно-емульгаторного типу для підвищення якості масових сортів хліба (формовий і подовий) із борошна з сильною клейковиною. Забезпечує стабільний об'єм та рівномірну пористість готових виробів.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ поліпшення рівномірної пористої структури м'якуша
- ✓ поліпшення формостійкості
- ✓ утворення золотистої скоринки
- ✓ поліпшення реології тіста (еластичність, запобігання надмірної адгезії)
- ✓ прискорення процесу бродіння (можна працювати опарним і безопарним способом)

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ кришливість м'якуша

Дозування: 0,2-0,4 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



ОПТИ SOFT

Поліпшувач, що використовується для виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів. Також відмінно зарекомендував себе під час виробництва макаронних, м'ясних та молочних продуктів, масел, маргаринів та рослинних вершків, картопляних чіпсів тощо. Дозволяє частково або повністю відмовитись від закладки яйцепродуктів при виготовленні борошняних кондитерських виробів (1 кг поліпшувача замінює 10-12 кг яєчного порошку). Вноситься до маси/емульсії за t не вище 70°C.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ підвищення газотримуючої здатності борошна
- ✓ подовження терміну зберігання готової продукції
- ✓ поліпшення гомогенності маси
- ✓ поліпшення реології тіста (еластичність, запобігання надмірної адгезії)
- ✓ стабілізація піни
- ✓ утримання вологи в готових виробах

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ виділення масел/жиру
- ⊗ випаровування вологи із тіста (для заморожених напівфабрикатів)

Дозування:

- хлібобулочні та макаронні вироби – 0,3-1,0 % від маси борошна
- маргарин для випічки – 0,5-1,0 % в готовому виробі
- молочнокисла продукція – 0,1-0,2 % в готовому виробі
- йогурти – 0,2-0,3 % в готовому виробі
- кондитерські вироби – 0,1-0,4 % від маси всіх рецептурних компонентів в напівфабрикаті
- халва – 0,2-0,4 % в готовому виробі
- арахісове масло – 1,2-1,5 % в готовому виробі

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



PREFERA

Унікальний поліпшувач, створений для подовження термінів реалізації хліба, хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів за рахунок збереження їх м'якості. Основна дія поліпшувача направлена на сповільнення ретроградації крохмалю.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ збільшення питомого об'єму
- ✓ поліпшення реології тіста (еластичність, запобігання надмірної адгезії)

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ черствіння

Дозування: 0,8-1,5 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

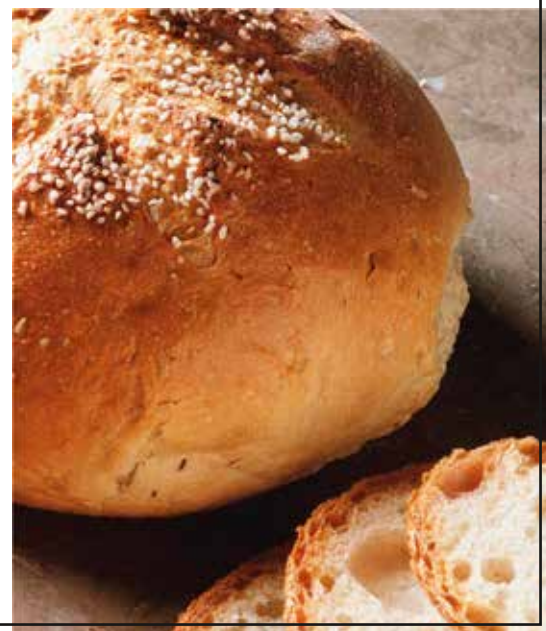
www.goldenmile.com.ua

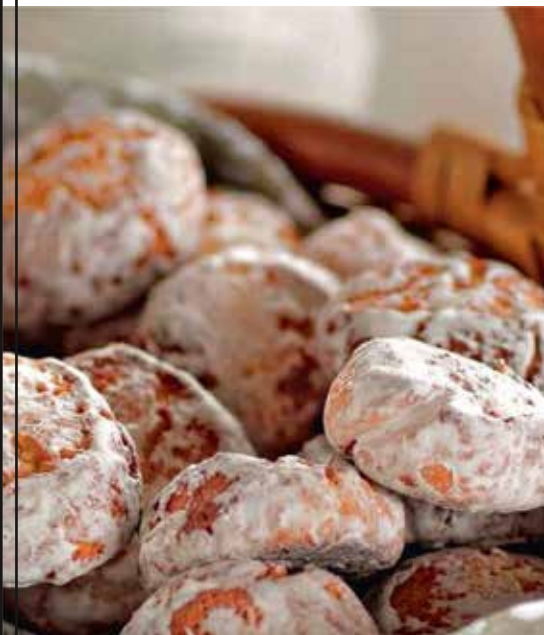
fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





ПРЯНИК МІКС

Суміш емульгаторів та вологозв'язуючих речовин, консервантів та антиоксидантів для виробництва пряників та вівсяного печива.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ збереження аромату виробів протягом всього терміну зберігання
- ✓ подовження терміну свіжості (м'якості) упакованих виробів до 90 діб

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ мікробіологічне псування

Дозування: 1,0-1,5 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



ТОСТСОФТ

Застосовується для виробництва високоякісних хлібобулочних виробів: тостовий хліб, бутербродні хліба, булочки для гамбургерів і хот-догів.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ відбілювання м'якуша
- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ підвищення водопоглинаючої здатності борошна
- ✓ подовження терміну свіжості (м'якості)
- ✓ поліпшення рівномірної дрібнопористої структури м'якуша
- ✓ утворення тонкої м'якої поверхні готових виробів

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

- ⊗ кришливість м'якуша
- ⊗ черствіння

Дозування: 0,5-1,0 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





УНІВЕРСАЛ

Комплекс розпушуючих речовин і емульгаторів з аеруючим ефектом.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ ефективне розпушення кондитерських виробів
- ✓ поліпшення крихкості виробів зниженої вологості

Дозування:

- для печива здобного та виробів зі зниженою вологістю (сушки, здобні сухарі, соломка та ін.) – 0,7-1,2 %;
- для пряникових виробів, кексів 1,5 – 2,0 %;
- для печива цукрового, низькорецептурних кексів з малим вмістом жиру – 3,0-3,5 %;
- для бісквітів - 0,4 – 0,6 % суміші від кількості борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



УНІСОФТ

Комплекс інноваційних ферментних препаратів для подовження терміну свіжості (м'якості) готових виробів.

Сприяє поліпшенню властивостей борошна та готової продукції

- ✓ збільшення питомого об'єму готових виробів
- ✓ подовження терміну свіжості (м'якості)
- ✓ поліпшення реології тіста (еластичність, запобігання надмірної адгезії)
- ✓ поліпшення структури і кольору м'якуша

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

⊗ черствіння

Дозування: 0,5-1,0 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001





ФРЕШ

Суміш антиоксидантів, що направлена на пригнічення окислювальних процесів, які протікають під час зберігання кондитерських та хлібобулочних виробів. Рекомендовано застосовувати для продукції з тривалими термінами зберігання і високим вмістом жиру. Не має антимікробної дії. Запобігає зміні кольору, аромату і смакових властивостей готової продукції протягом всього терміну зберігання.

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

⊗ окиснення (прогіркання) жирів

Дозування: 0,5 % до рецептурної закладки жиру

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку



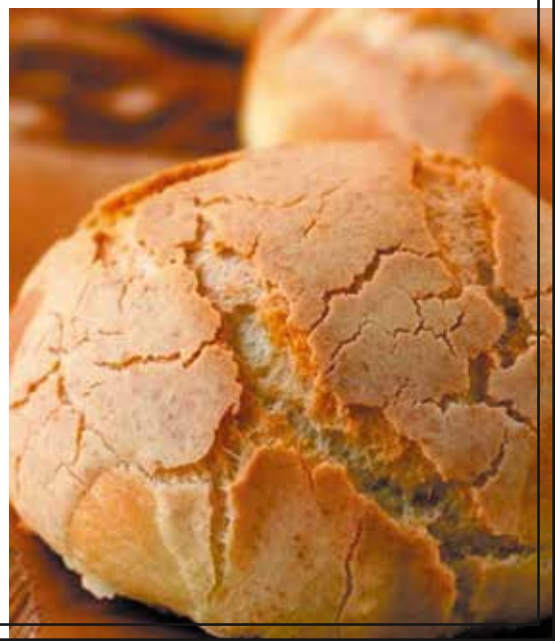
ОПТИБЛОК

Суміш консервантів широкого спектру дії. Ефект від застосування направлений на сповільнення розвитку спор плісняви та пригнічення розвитку бактерій (*Bacillus subtilis*, *Bacillus Amyloliquefaciens*), що дає змогу запобігти розвитку "картопляної" хвороби хліба. При цьому не порушується технологічний процес випікання хліба.

Запобігає виникненню дефектів готової продукції

⊗ мікробіологічне псування.

Дозування: 0,05 – 0,2 % поліпшувача від кількості борошна.



Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001

