



# JASKO VITAL

## Područje primjene:

mješavina za izradu sočnih raženih miješanih kruhova sa sjemenkama i zrnjem

## Doziranje:

50%, prema uputama proizvođača

## Sastojci:

sjemenke suncokreta, drobljeno zrno soje, pšenično brašno (tip 1600), sjemenke lana, sol, pšenični gluten, preželatinizirano pšenično brašno (tip 1600), integralna ražena prekrupa, šećer, dekstroza, sladni ekstrakt (ječmeni slad, voda), prženo pšenično sladno brašno, kiselina E 330, regulator kiselosti E 263, emulgator E 472e, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi

## Prednosti upotrebe:

direktna priprema sočnih raženih miješanih kruhova sa sjemenkama i zrnjem bez prethodnog namakanja

## Prednosti kvalitete:

Visokovrijedna kompleksna mješavina za pripremu kruha bogatog mineralima, vitaminima, proteinima, hranjivim vlaknima, esencijalnim masnim i amino - kiselinama. Kruh je karakterističnog mirisa i okusa, izrazito produžene svježine i trajnosti, pogodan u svakodnevnoj prehrani jer pojačava lučenje probavnih sokova čime poboljšava metabolizam i probavu.

## Pakovanje:

25 kg u papirnatim vrećama

## Uvjeti skladištenja:

na suhom mjestu u zatvorenoj ambalaži na temperaturi do 25°C, dalje od izvora jakih mirisa

## Rok valjanosti:

6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja

**BROSS**   
TRADE d.o.o.

[www.bross-trade.hr](http://www.bross-trade.hr)

  
**IREKS**  
**AROMA**

# Upute za rad

## RECEPTURA 1

### RAŽENI MIJEŠANI KRUH SA SJEMENKAMA I ZRNJEM

	masa/%	masa/kg
JASKO VITAL	50,0	5,000
RAŽENO BRAŠNO (TIP 1250)	50,0	5,000
KVASAC HARMER HEFE	1,8	0,180
VODA	oko 63,0	6,300
<b>MASA TIJESTA</b>		<b>16,480</b>

## RECEPTURA 2

### RAŽENI MIJEŠANI KRUH SA SJEMENKAMA I ZRNJEM

	masa/%	masa/kg
JASKO VITAL	50,0	5,000
RAŽENO BRAŠNO (TIP 1250)	40,0	4,000
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 1100)	10,0	1,000
KVASAC HARMER HEFE	1,8	0,180
VODA	63,0	6,300
<b>MASA TIJESTA</b>		<b>16,480</b>

## OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA

Vrijeme zamjesa:	10 + 4 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	29 - 30°C
Odmaranje tijesta:	30 min.
Dijeljenje u komade:	1,2 kg (2 x 0,6 kg), ili ovisno o dimenzijama modela
Završna fermentacija:	oko 60 min.
Temperatura pečenja:	230°C → 200°C.
Vrijeme pečenja:	oko 60 min.

**Radne upute:** Odvagnute tjestene komade duguljasto oblikovati, utisnuti gornju ovlaženu površinu u sjemenke suncokreta te staviti u namašćene modele. Nakon dobre fermentacije ispeći uz dodavanje pare (temperatura sredine oko 97°C).



Sustav upravljanja kvalitetom  
certificiran od DNV-a  
=ISO 9001:2008=



**BROSS** **BI**  
TRADE d.o.o.

[www.bross-trade.hr](http://www.bross-trade.hr)

  
**IREKS**  
**AROMA**