



# ROGENA MIX

## Područje primjene:

gotova mješavina za izradu pšeničnih miješanih proizvoda

## Doziranje:

100%, prema uputama proizvođača

## Sastojci:

pšenično brašno (tip 550, tip 850), raženo brašno (tip 1250), sol, pšenični gluten, prženo pšenično sladno brašno, emulgator E 472e, kiselina E 330, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi

## Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema krušnog tijesta. Tijesto se lagano obrađuje bilo ručno, ili odgovarajućim strojevima.

## Prednosti kvalitete:

osjetilna svojstva posebno su izražena kroz okus i miris te specijalni izgled i boju kore

## 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:

9 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

### KRUH

	masa/%	masa/kg
ROGENA MIX	100,0	10,000
KVASAC HARMER HEFE	2,5	0,250
VODA	60,0	6,000
<b>MASA TIJESTA</b>		<b>16,250</b>

## RECEPTURA 2

### PECIVO

	masa%	masa/kg
ROGENA MIX	100,0	10,000
KVASAC HARMER HEFE	3,0	0,300
VODA	58,0	5,800
<b>MASA TIJESTA</b>		<b>16,100</b>

## OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA - KRUH

Vrijeme zamjesa:	4 + 4 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	28 - 29°C
Odmaranje tijesta:	20 - 30 min.
Završna fermentacija:	40 - 50 min.
Temperatura pečenja:	250°C → 220°C
Vrijeme pečenja:	25 min. (0,5 kg)



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**