



SUVITA

Područje primjene:

mješavina za izradu pekarskih proizvoda sa sjemenkama suncokreta

Doziranje:

20 - 30%, prema uputama proizvođača

Sastojci:

sjemenke suncokreta, pšenično brašno (tip 550, tip 850), pšenične posije, prženo pšenično sladno brašno, sladni ekstrakt (ječmeni slad, voda), sol, emulgator E 472e, regulator kiselosti E 263, tvar za tretiranje brašna E 300

Prednosti upotrebe:

Brza i jednostavna priprema krušnog tijesta. Tijesto se lagano obrađuje, ručno ili strojno.

Prednosti kvalitete:

Kruh i pecivo povećane su prehrambene, biološke i zdravstvene vrijednosti. 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:

6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja

BROSS 
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr


IREKS
AROMA

Upute za rad

RECEPTURA 1

KRUH

	masa/%	masa/kg
SUVITA	25,0	2,500
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 850)	75,0	7,500
KVASAC HARMER HEFE	2,5	0,250
SOL	2,0	0,200
VODA	oko 56,0	5,600
MASA TIJESTA		16,050

RECEPTURA 2

PECIVO

	masa/%	masa/kg
SUVITA	25,0	2,500
PŠENIČNO BRAŠNO (TIP 850)	75,0	7,500
KVASAC HARMER HEFE	3,0	0,300
SOL	2,0	0,200
MARGARIN	1,5	0,150
VODA	oko 53,0	5,300
MASA TIJESTA		15,950

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA - KRUH

Vrijeme zamjesa:	4 + 4 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	28 - 29°C
Odmaranje tijesta:	20 - 30 min.
Završna fermentacija:	oko 50 min.
Temperatura pečenja:	240°C → 220°C
Vrijeme pečenja:	oko 30 min. (0,5 kg)

Prije završene fermentacije komadi tijesta mogu se ukrasiti sjemenkama suncokreta.



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



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

www.bross-trade.hr

IREKS
AROMA