



VIPRO DIA

Područje primjene:

gotova mješavina za izradu "dijetetskih" pekarskih proizvoda

Doziranje:

100%, prema uputama proizvođača

Sastojci:

integralno pšenično brašno, pšenično brašno (tip 550), pšenične posije, pšenični gluten, sojino brašno, integralna ražena prekrupa, sol, emulgator E 472e, kiselina E 330, regulator kiselosti E 263, tvar za tretiranje brašna E 300, enzimi

Prednosti upotrebe:

brza i jednostavna priprema kruha i peciva

Prednosti kvalitete:

odnos sastojaka jamči unos manjih količina ugljikohidrata u korist povećane količine balastnih tvari i bjelančevina te se stoga treba pridržavati predložene recepture za izradu tijesta

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 mjeseca uz pravilne uvjete skladištenja

BROSS 
TRADE d.o.o.

www.bross-trade.hr


IREKS
AROMA

Upute za rad

RECEPTURA 1

KRUH

	masa/%	masa/kg
VIPRO DIA	100,0	10,000
VODA	oko 75,0	7,500
KVASAC HARMER HEFE	3,0	0,300
MASA TIJESTA		<u>17,800</u>

RECEPTURA 2

PECIVO

	masa/%	masa/kg
VIPRO DIA	100,0	10,000
VODA	70,0	7,000
KVASAC HARMER HEFE	3,5	0,350
MASA TIJESTA		<u>17,350</u>

OPIS TEHNOLOŠKOG PROCESA - KRUH

Vrijeme zamjesa:	4 + 8 min., spiralna mjesilica
Temperatura tijesta:	28°C - 29°C
Odmaranje tijesta:	20 - 30 min.
Završna fermentacija:	oko 45 min.
Temperatura pečenja:	250°C → 220°C
Vrijeme pečenja:	oko 25 min. (0,300 kg)



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



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

www.bross-trade.hr


IREKS
AROMA