

	CHLEB BALTONOWSKI	Specyfikacja wyrobu	
		Nr	

Producent :Gminna Spółdzielnia „SCh” w Bogatyni, 59-920 Bogatynia, ul. Kościuszki 26
PIEKARNIA – DZIAŁOSZYN nr 176

Rodzaj pieczywa: pieczywo mieszane

Masa jednostkowa netto: 1000 g

Charakterystyka produktu: wyrób z ciasta mieszanego o podłużnym kształcie.

Materiał opakowaniowy: produkt niepakowany, sprzedawany na sztuki.

Data minimalnej trwałości: produkt 72-o godzinny

SKŁADNIKI:

CIASTO:
Mąka pszenna typ 750
Woda
Mąka żytnia typ 720
Sól spożywcza
Drożdże piekarskie
Mak - posypka
SKŁADNIKI POMOCNICZE NIE WCHODZĄCE W SKŁAD WYROBU
Mąka żytnia typ 720 do posypywania koszyczków

DOPUSZCZALNE ODCHYLENIA:

1. Dopuszcza się używanie do produkcji mąki pszennej typ 650 zamiast mąki pszennej typ 750.
 2. Dopuszcza się używanie skrobi ziemniaczanej zamiast mąki żytniej typ 720 do posypywania koszyczków w stosunku 1 : 1.
 3. Dopuszcza się mieszanie skrobi ziemniaczanej z mąką żytnią typ 720 do posypywania koszyczków w stosunku 50 : 50.
-