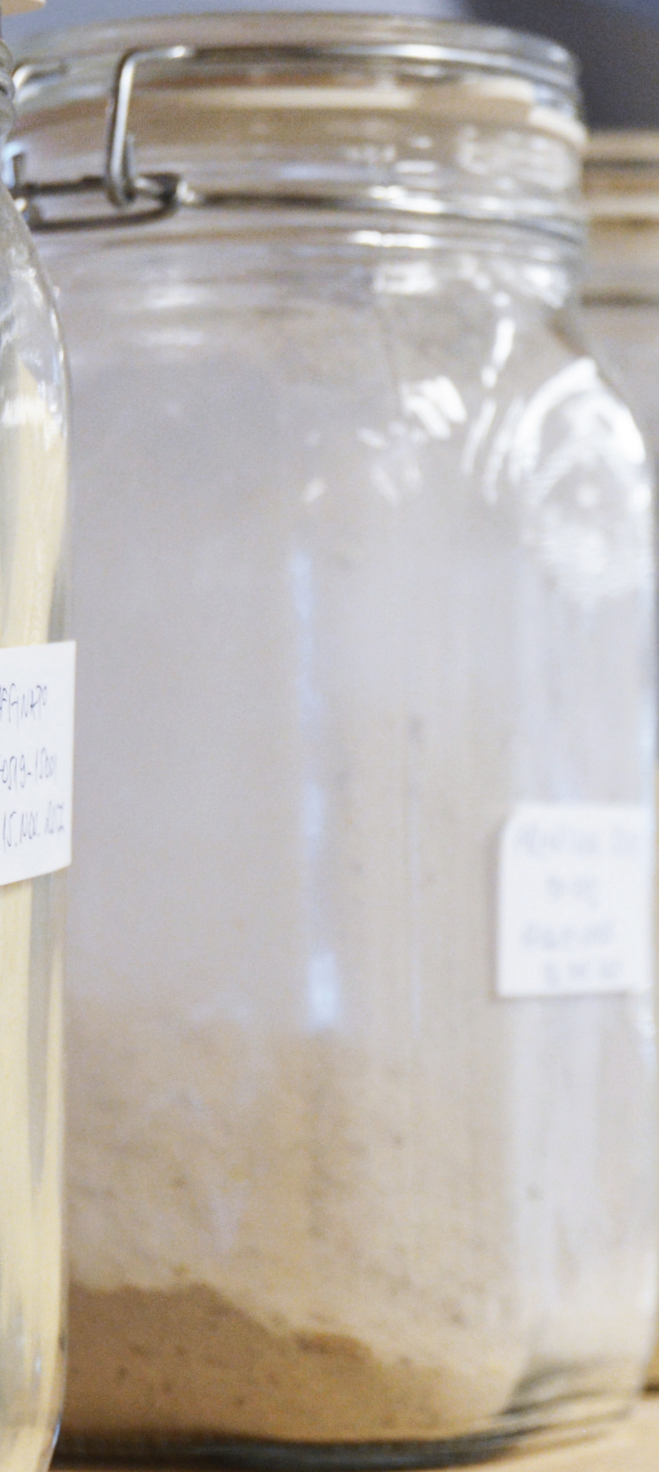




“kako - sa nama lako”

www.pip-ns.com



Naziv firme: **DOO PIP NOVI SAD**
Ulica i broj: Tekelijina br. 43, 21000 Novi Sad, Srbija
Kontakt: +381 21 423-330; fax: +381 21 523-954
E- mail: pip@pip-ns.com
Web site: www.pip-ns.com; www.tortilja.rs
You tube korporativni film:
<https://www.youtube.com/watch?v=rGl6fBBmt74>



O kompaniji

DOO PIP NOVI SAD na tržištu postoji i uspešno deluje od 1992. godine. U svom sastavu imamo savremenu i funkcionalnu fabriku za proizvodnju i razvoj poboljšivača i smeša za pekarsku industriju. Našim korisnicima na raspolaganju je i savremeni Demo centar, mesto na kome se realizuju sve ideje i mogućnosti u vezi sa pekarskom proizvodnjom.

DOO PIP NOVI SAD raspolaže izuzetno posvećenim i profesionalnim zaposlenima na svim pozicijama koji su u mogućnosti da odgovore na gotovo sve nedoumice naših korisnika, a što je najvažnije, našim korisnicima kreiramo i mogućnosti za poboljšanja, koja zajedno pratimo i pretvaramo u poslovna rešenja za budućnost. To se pre svega odnosi na kreiranje vrsta proizvoda, načine proizvodnje, uspostavljanje proizvodnog procesa, unapređenje postojećih proizvodnih kapaciteta, profesionalna savetovanja.

Našu potpunu usredsređenost potvrđuje preko 1200 zadovoljnih korisnika i liderstvo u proizvodnji poboljšivača i smeša za pekarstvo u Srbiji. Isto tako, uspešan plasman naših proizvoda ostvarujemo na tržištu Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Crne Gore, Makedonije, Slovenije, Izraela, Holandije, Grčke.

PROIZVODNI PROGRAM:

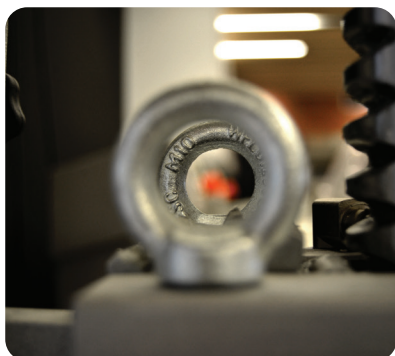
U svom proizvodnom asortimanu imamo preko 40 smeša i preko 20 poboljšivača za pekarsku industriju.

Osnovna klasifikacija naših proizvoda:

1. Standardni poboljšivači za pekarsku industriju
2. Poboljšivači za mlinsku industriju
3. Konzervansi
4. Gotove smeše za pekarsku industriju
5. Koncentrovane smeše za pekarsku industriju
6. Premium smeše za pekarsku industriju
7. Ostale sirovine: voćni nadevi od višnje, jabuke, mešanog voća, pekarski kvasac, margarin i sl.

DOO PIP NOVI SAD poseduje sledeće sertifikate:

- 1) ISO 9001 za kompletnu delatnost i poslovanje
- 2) HACCP sistem kvaliteta za proizvodnju i promet poboljšivača i smeša
- 3) HALLAL



Premium kroasan

koncentrovana smeša za izradu kvasnog lisnatog testa

SENTA
KVASAC

RECEPTURA

Kroasani, rolnice, pužići i
ostali kvasno lisnati proizvodi

Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Pšenično brašno	100	5		
Smeša Premium kroasan	30	1,5		
Senta kvasac <small>sveži pekarski kvasac</small>	2-4	0,2		
Voda	40-45	2,7		
Ukupno testa:	/	9,4		
Margarin, računato na masu testa	25	2,35		
Ukupno lisnatog testa:	/	11,75		

Karakteristika ovog testa je laka obradivost, odlična jačina testa, elastičnost, mogućnost smrzavanja bez promene u kvalitetu, produžena svežina gotovog pečenog proizvoda, prijatan ukus i blaga aroma putera.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

Kvasno lisnato pecivo

Režim zamesa	3 + 6 min
Odmaranje u masi	5 min
Laminiranje margarina 3+4 ili 3+3	laminator
Intermedijarna fermentacija	25 min na +4°C
Finalno preklapanje +3 i rastanjivanje	laminator
Oblikovanje (i punjenje)	ručno ili mašinski
Završna fermentacija	~50 - 60 min; 35°C; 75% R.H.
Temperatura pečenja	200 - 170°C konvektomat
Dužina trajanja pečenja	9 min



Desetka

SENTA
KVASAC

koncentrovana smeša za izradu hleba i peciva

RECEPTURA

Naziv sirovine

Hleb

Udeo (%)

Količina (kg)

Cena (din/kg)

Utrošak (din)

Pecivo

Udeo (%)

Količina (kg)

Cena (din/kg)

Utrošak (din)

Pšenično brašno

70

3,5

Smeša **Desetka**

30

1,5

Senta kvasac

svetli pekarski kvasac

3

0,15

So

2

0,1

Ulje

/

/

Voda

55-60

2,7

Ukupno testa:

/

7,95

70

3,5

30

1,5

3

0,15

2

0,1

3

0,15

55-60

2,6

/

8,00

Gotov proizvod je tamne boje, sa vidljivim semenkama u sastavu. Volumen proizvoda je odličan. Od ovog testa je moguće praviti hleb u obliku vekne ili u kalupu, kao i peciva jednostavnijeg oblika.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

Hleb

Pecivo

Režim zamesa

3 + 6 min

3 + 6 min

Odmaranje u masi

20 min

20 min

Deljenje testa

480 g

100 g

Intermedijarna fermentacija

15 min

15 min

Finalno oblikovanje

mašinski ili ručno

mašinski ili ručno

Završna fermentacija

~50 min; 35 °C; 75% R.H.

~50 min; 35°C; 75% R.H.

Temperatura pečenja

225°C

225°C

Dužina trajanja pečenja

24 min + 2 min isušivanje

9 min + 1 min isušivanje



Dijet plus

gotova smeša za izradu hleba i peciva

SENTA
KVASAC

RECEPTURA

Naziv sirovine	Hleb				Pecivo			
	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Dijet plus	100	5			100	5		
Senta kvasac <small>sveži pekarski kvasac</small>	3	0,15			3	0,15		
So	2	0,1			2	0,1		
Ulje	/	/			3	0,15		
Voda	70-80	3,75			70-80	3,7		
Ukupno testa:	/	9,0			/	9,1		

Testo dobijeno uz upotrebu smeše **Dijet plus** je lako obradivo, smeđe boje. Testo ima odličnu stabilnost i volumen tokom fermentacije. Gotov proizvod karakteriše smeđa boja sredine i rumena i sjajna korica. Volumen proizvoda je odličan, sa odlično razvijenom sredinom. Proizvod dobijen od ove smeše je bogat proteinima i vlaknima. Od ovog testa je moguće praviti hleb u obliku vekne ili u kalupu, kao i peciva jednostavnijeg oblika. Gotov proizvod ima produženu svežinu i pogodan je za pakovanje.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

	Hleb	Pecivo
Režim zamesa	3 + 6 min	3 + 6 min
Odmaranje u masi	20 min	20 min
Deljenje testa	480 g	100 g
Intermedijarna fermentacija	15 min	15 min
Finalno oblikovanje	mašinski ili ručno	mašinski ili ručno
Završna fermentacija	~50 min; 35°C; 75% R.H.	~50 min.; 35°C; 75% R.H.
Temperatura pečenja	225°C	225°C
Dužina trajanja pečenja	24 min + 2 min isušivanje	9 min + 1 min isušivanje



RECEPTURA

Naziv sirovine

Hleb

Kvasno pecivo, lisnato
kvasno pecivo **Fit****Beskvasni hleb **Fit**

	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Fit	50	2,5			50	2,5			50	2,5		
Pšenično brašno	50	2,5			50	2,5			50	2,5		
Senta kvasac sveži pekarski kvasac	3	0,15			3	0,15			/	/		
Ulje	/	/			2	0,1			4	0,2		
Premium Ciabatta	/	/			/	/			5	0,25		
Voda	55-60	2,8			55-60	2,75			60-70	3,2		
Prašak za pecivo*	/	/			/	/			3	0,15		
Ukupno testa:	/	7,95			/	8,0			/	8,8		

*prašak za pecivo kod beskvasnog hleba **Fit** se dodaje 1 min pre kraja zamesa**Lisnato kvasno testo **Fit** se dobija laminiranjem testa sa 25% margarina i preklapanjem 3+3+3

Gotov proizvod karakteriše svetla boja sredine i rumena korica. Volumen proizvoda je odličan, sa odlično razvijenom sredinom i vidljivim semenkama suncokreta i lana. Proizvod dobijen od ove smeše je bogat proteinima. Gotov proizvod ima produženu svežinu i pogodan je za pakovanje.

FAZE TEHNOLOŠKOG
PROCESA

Hleb

Kvasno pecivo

Kvasno lisnato
pecivo **Fit**Beskvasni hleb **Fit**

Režim zamesa	3 + 6 min	3 + 6 min	3 + 6 min	3 + 9 min
Odmaranje u masi	20 min	10 min	5 min	25 min
Deljenje testa	360 g	100 g	80 g	400 g
Intermedijarna fermentacija	20 min	15 min	25 min na 4°C	25 min
Finalno oblikovanje	mašinski ili ručno	mašinski ili ručno	mašinski ili ručno	ručno
Završna fermentacija	~50 min; 35°C; 75% R.H.	~50 min; 35°C; 75% R.H.	~50 min; 35°C; 75% R.H.	60 - 70 min
Temperatura pečenja	215 - 220°C	235°C	200°C (konvektomat)	220°C
Dužina trajanja pečenja	24 min + 2 min isušivanje	9 min + 1 min isušivanje	9 min	35-40 min

*lisnato kvasno pecivo **Fit** se dobija laminiranjem testa sa 25% margarina i preklapanjem 3+3+3

**smeša već sadrži so



Hambi mix

koncentrovana smeša za izradu burger lepinja, mini peciva i peciva sa produženom svežinom

SENTA
KVASAC

Mini kiflice, mini kajzerice, burger lepinje, hotdog pecivo					Štrudle i čikago pica			
Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Pšenično brašno T-500	70	3,5			75	3,75		
Smeša Hambi mix	30	1,5			25	1,25		
Senta kvasac <small>sveži pekarski kvasac</small>	3	0,15			2	0,1		
Voda	50	2,5			50	2,5		
Ukupno testa:	/	7,3			/	7,6		

Upotreba ove smeše daje gotovom proizvodu produženu svežinu, nežnu strukturu i blag, dobro izbalansiran ukus.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA	Burger lepinje	Mini kiflice i kajzerice	Hot dog kifle	Štrudle	Čikago pica
Režim zamesa	3 + 7 min	3 + 6 min	3 + 6 min	4 + 5 min	4 + 5 min
Odmaranje u masi	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Deljenje testa	60 - 80 g	38 - 45 g	60 g	1000 g	300 g
Intermedijarna fermentacija	20 min	15 min	15 min	25 min	25 min
Finalno oblikovanje	ručno	mašinski ili ručno	mašinski ili ručno	mašinski + nadev 900g	ručno + nadev
Završna fermentacija	~45 - 50 min; 35°C, 75% R.H.	~50 min; 35°C, 75% R.H.	~50 min; 35°C, 75% R.H.	~45 min; 35°C, 75% R.H.	~30 min.; 35°C, 75% R.H
Temperatura pečenja	215°C	215°C	215°C konvektomat	215°C → 200°C	230°C
Dužina trajanja pečenja*	11 min + 1 min. isušivanje	8 min + 1 min isušivanje	8 min + 1 min isušivanje	~30 min	7 min

*Dužina pečenja zavisi od tipa peći, vrste podloge za pečenje, mase i oblika proizvoda.



Harmonija

koncentrovana smeša za izradu hleba i peciva

SENTA
KVASAC

RECEPTURA				Kvasno pecivo, lisnato kvasno pecivo Harmonija*				Beskvasni hleb Harmonija				Grisini				
Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Harmonija	30	3			20-30	2			30	3			20	3		
Pšenično brašno	70	7			80-70	8			70	7			80	7		
Senta kvasac <small>sveži pekarski kvasac</small>	3	0,3			2-4	0,3			/	/			3	/		
So	2	0,2			2	0,2			2	0,2			2,5-3	0,2		
Šećer	/	/			2-4	0,3			/	/			2	/		
Ulje	/	/			2-5	0,4			5	0,5			/	/		
Premium Ciabatta	/	/			/	/			5	0,5			/	/		
Margarin	/	/			/	/			/	/			20	2		
Voda	55-60	5,5			~50	5,0			60-70	6,5			40	4		
Prašak za pecivo**	/	/			/	/			3	0,3			/	/		
Ukupno testa:	/	16			/	/			/	18			/	16,75		

*lisnato kvasno pecivo **Harmonija** se dobija laminiranjem testa sa 25% margarina i preklapanjem 3+3+3

prašak za pecivo kod beskvasnog hleba **Harmonija se dodaje 1 min pre kraja zamesa

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA	Hleb	Kvasno pecivo	Beskvasni hleb	Grisini
Režim zamesa	3 + 6 min	3 + 6 min	3 + 10	5 + 4 min
Odmaranje u masi	20 min	10 min	25 min	20 min
Deljenje testa	360 g	100 g	400 g	sečenjem testenih traka
Intermedijarna fermentacija	20 min	15 min	20 min	5 min
Finalno oblikovanje	mašinski ili ručno	mašinski ili ručno	ručno	ručno istezanjem i sečenjem na podlozi za pečenje
Završna fermentacija	~50 min; 35°C, 75% R.H.	~50 min; 35°C, 75% R.H.	60 - 70 min	/
Temperatura pečenja	225°C	235°C	220 - 210°C	225°C
Dužina trajanja pečenja	22 min + 2 min isušivanje	9 min + 1 min isušivanje	35 - 40 min	10 min.



Premium Ciabatta

koncentrovana smeša za izradu mekih testa

SENTA
KVASAC

RECEPTURA

Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Pšenično brašno	100	5		
Smeša Premium Ciabatta	3-5	0,25		
Senta kvasac <small>sveži pekarski kvasac</small>	1-3	0,1		
So	2,2	0,11		
Ulje	2	0,1		
Voda	70-85	4,0		
Ukupno testa:	/	9,56		

Karakteristika proizvoda dobijenog uz upotrebu smeša **Premium Ciabatta** je prisustvo krupnih pora na preseku, aromatičan proizvod, meka struktura, dobra svežina. Testo upija veliku količinu vode.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA	Čabate, lepinje, somuni	Čabatice sa povrćem i začinskim biljem	Fokača
Režim zamesa	3 + 15 min	3 + 15 min	3 + 15 min
Dodavanje povrća i začinskog bilja	/	1 min pred kraj zamesa Mešavina povrća do 20% računato na masu testa	/
Odmaranje u masi	30 min	30 min	30 min
Premesivanje	ručno preklapanje testa	ručno preklapanje testa	rastanjivanje vrhovima prstiju u nekoliko etapa nakon prvih 30 min
Odmaranje u masi	15 min	30 min	30 min
Deljenje testa	150 - 200 g	50 - 100 g	600 g za pleh ~35x25
Intermedijarna fermentacija	30 min	15 min	15 min
Finalno oblikovanje	ručno	ručno	ručno, dodavanje pelata, začinskog bilja i povrća
Završna fermentacija	~20 min; 35°C, 75% R.H.	~20 min; 35°C, 75% R.H.	~20 min; 35°C, 75% R.H.
Temperatura pečenja	250 - 280°C	250°C	240°C
Dužina trajanja pečenja	5 min	4 - 5 min	10 - 12 min



Premium Sole

SENTA
KVASAC

*koncentrovana smeša za izradu hleba i peciva specijalne vrste,
kao i hrono grupe*

RECEPTURA

Naziv sirovine	Hleb i pecivo				Hrono hleb i pecivo*			
	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Premium Sole	50	5			50	5		
Pšenično brašno	50	5			/	/		
Pšenično brašno T-850 ili T-1100	/	/			50	5		
Smeša Premium Ciabatta	/	/			5	0,5		
Senta kvasac sveži pekarski kvasac	3	0,3			/	/		
Prašak za pecivo**	/	/			3	0,3		
Ulje	2	0,2			3-5	0,5		
Voda	40-45	4,3			~50	5,0		
Ukupno testa:	/	14,8			/	16,3		

*Hrono hleb se može dobiti i uz upotrebu kvasca (korištenje u periodu nakon restrikcije), ali uz brašno T-850, T-100 ili neko drugo integralno brašno.

Prašak za pecivo odlične moći dizanja svih vrsta testa, sa odličnim karakteristikama u proizvodnji beskvasnih hlebova i peciva, pružajući odličan volumen, ne menjajući boju semenki u sastavu pečenih proizvoda i bez neprijatnih mirisa. Dodaje se pred kraj zamesa u testo za hlebove i peciva. U proizvodnji kolača i drugih proizvoda se primenjuje po standardnom postupku. Smeša **Premium Sole sadrži dovoljnu količinu soli.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

Hleb u kalupu ili slobodnoj formi

Hrono hleb

Režim zamesa	3 + 8 min	3 + 10 min
Odmaranje u masi	20 min	25 min
Deljenje testa	360 g	400 g
Intermedijarna fermentacija	20 min	20 min
Finalno oblikovanje	mašinski ili ručno	ručno
Završna fermentacija	~50 min; 35°C, 75% R.H.	60 - 70 min; 35°C, 75% R.H.
Temperatura pečenja	~220°C	220 - 210°C
Dužina trajanja pečenja	25 - 30 min	35 - 40 min

Hleb izuzetne arome, primenjiv i u hrono ishrani. Zbijene i vlažne teksture, bogat semenkama suncokreta, sa odličnim balansom svih sastojaka, ovaj hleb se izdvaja iz klasične ponude i predstavlja pravu premijum klasu proizvoda.



Lunasan

koncentrovana smeša za izradu kvasnog lisnatog testa

SENTA
KVASAC

RECEPTURA		Kroasani, rolnice, pužići i ostali kvasno lisnati proizvodi		
Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Pšenično brašno	100	10		
Smeša Lunasan	20	2		
Senta kvasac <small>sveži pekarski kvasac</small>	2-5	0,3		
Voda	40-45	5		
Ukupno testa:	/	17,3		
Margarin <small>(računato na masu testa)</small>	25	4,33		
Ukupno lisnato testa:	/	21,63		

Karakteristika ovog testa je laka obradivost, ujednačena receptura, mogućnost smrzavanja bez promene u kvalitetu, primenljivost za slana i za slatka peciva u industrijskoj i zanatskoj proizvodnji.

FAZE TEHNOLOŠKOG
PROCESA

Kvasno lisnato testo

Režim zamesa	3 + 6 min
Odmaranje u masi	5 min
Laminiranje margarina 3+4 ili 3+3	laminator
Intermedijarna fermentacija	25 min na +4°C
Finalno preklapanje +3 i rastanjivanje	laminator
Oblikovanje i punjenje	ručno ili mašinski
Završna fermentacija	~50 - 60 min; 35°C, 75% R.H.
Temperatura pečenja	210 - 200°C (konvektomat)
Dužina trajanja pečenja	~10 min



RECEPTURA

Naziv sirovine	Heljdin hleb, heljdin baget Gorštak				Kvasno mešano heljdino pecivo, lisnato kvasno mešano heljdino pecivo Gorštak				Beskvasni hleb Gorštak				Mešane heljdine pite (ručno ili mašinski)			
	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Gorštak	50	5			25	2,5			50	2,5			25	2,5		
Pšenično brašno	50	5			75	7,5			/	/			/	/		
Pšenično brašno T-400, T-500, T-850	/	/			/	/			50	2,5			75	7,5		
Premium Ciabatta	/	/			/	/			5	0,25			/	/		
Senta kvasac sveži pekarski kvasac	3	0,3			2-4	0,3			/	/			/	/		
So	2	0,2			2	0,2			2	0,1			2,5-3	0,25		
Prašak za pecivo*	/	/			/	/			3	0,15			/	/		
Korline**	/	/			/	/			/	/			0,1-0,5	0,02		
Šećer	/	/			4-6	0,5			/	/			/	/		
Ulje	/	/			2-5	0,4			5	0,25			/	/		
Voda	55-60	5,5			~50	5,0			65-70	3,4			50-60	5,5		
Ukupno testa:	/	16			/	16,4			/	9,15			/	15,77		

Lisnato kvasno pecivo **Gorštak** se dobija laminiranjem testa sa 25% margarina i preklapanjem 3+3+3

*Prašak za pecivo odlične moći dizanja svih vrsta testa, sa odličnim karakteristikama u proizvodnji beskvasnih hlebova i peciva, pružajući odličan volumen hlebu i pecivu, ne menjajući boju semenki u sastavu pečenih proizvoda i bez neprijatnih mirisa.

** "Korline" je namenjen proizvodnji kora u zanatskim i industrijskim uslovima, potpomažući rastezanje testa.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

	Hleb, baget	Kvasno i lisnato pecivo	Beskvasni hleb	Kore za pitu
Režim zamesa	3 + 6 min	5 + 4 min	3 + 10	6 + 3 min
Odmaranje u masi	20 min	10 min	25 min	/
Deljenje testa	360 g	100 g	400 g	100 - 200 g
Intermedijarna fermentacija	20 min	15 min	20 min	5 min
Finalno oblikovanje	mašinski ili ručno	mašinski ili ručno	ručno	ručno istezanjem ili mašinski, nanošenje fila
Završna fermentacija	~50 min; 35°C, 75% R.H.	~50 min; 35°C, 75% R.H.	60 - 70 min	/
Temperatura pečenja	225°C	200°C (konvektomat)	220 - 210°C	200°C (konvektomat)
Dužina trajanja pečenja	22 min + 2 min isušivanje	9 min + 1 min isušivanje	35 - 40 min	17 - 20 min.



Hrono smeša

gotova smeša za izradu integralnog hleba i peciva,
namenjenog hrono ishrani

RECEPTURA					Hrono hleb i pecivo*				Projice			
Naziv sirovine					Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Hrono smeša					100	5			100	1		
Prašak za pecivo**					3	0,15			3	0,03		
Ulje					5	0,25			25	0,25		
Jogurt/Kiselo mleko					/	/			50	0,5		
Jaja sveža					/	/			20-25	0,22		
Sitni sir					/	/			30	0,3		
Voda					55-65	2,9			/	/		
Ukupno testa:					/	8,3			/	2,3		

*Hrono hleb se može dobiti i uz upotrebu kvasca (korištenje u periodu nakon restrikcije)
**Prašak za pecivo odlične moći dizanja svih vrsta testa, sa odličnim karakteristikama u proizvodnji beskasnih hlebova i peciva, pružajući odličan volumen, ne menjajući boju semenki u sastavu pečenih proizvoda i bez neprijatnih mirisa. Dodaje se pred kraj zamesa u testo za hlebove i peciva.
U proizvodnji kolača i drugih proizvoda se primenjuje po standardnom postupku.
Hrono smeša sadrži dovoljnu količinu soli.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA		Beskasni hrono hleb i pecivo	Projice
Režim zamesa		3 + 8 min	5 min
Odmaranje u masi		20 min	/
Deljenje testa		400 g	70 - 90 g
Intermedijarna fermentacija		20 min	/
Finalno oblikovanje		mašinski ili ručno	izlivanjem u kalupe
Završna fermentacija		60 - 70 min; 35°C; 75% R.H.	/
Temperatura pečenja		220 - 210°C	220°C
Dužina trajanja pečenja		35 - 40 min	~20 min

Hleb dobijen mešanjem više vrsta integralnog brašna i mešavine semenki. Namenjen je hrono i zdravoj ishrani.



Premium Chia

SENTA
KVASAC

*koncentrovana smeša za izradu hleba i peciva specijalne vrste,
sa čija semenkama*

RECEPTURA

Naziv sirovine	Hleb				Pecivo***			
	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Premium Chia	30	3			30	1,5		
Pšenično brašno T-500	70	7			70	3,5		
Pšenično brašno T-850/T-1100*								
Senta kvasac sveži pekarski kvasac	2-3	0,3			2-4	0,15		
Šećer	/	/			4	0,2		
Ulje	/	/			3-8	0,25		
Voda**	55-65	6,0			~50	2,5		
Ukupno testa:	/	16,3			/	8,1		

*Čija hleb se može dobiti upotrebom brašna T-500, kao osnovna namena ili uz pšenično brašno T-850, T-100.

**Potrebnu količinu vode dodavati postepeno, jer se jače upijanje vode dešava u drugoj polovini vremena zamesa.

***Testo za pecivo se može koristiti i za proizvodnju kvasnog lisnatog testa, uz dodatak 25% margarina računato na polaznu masu testa.

Smeša **Premium Chia** sadrži dovoljnu količinu soli.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

	Hleb u kalupu ili u slobodnoj formi	Pecivo
Režim zamesa	3 + 7 min	3 + 7 min
Odmaranje u masi	20 min	5 - 20 min
Deljenje testa	360 g	120 g
Intermedijarna fermentacija	20 min	20 min
Finalno oblikovanje	mašinski ili ručno	ručno
Završna fermentacija	~50 min; 35°C; 75% R.H.	50 - 60 min; 35°C; 75% R.H.
Temperatura pečenja	~225°C	210 - 200°C
Dužina trajanja pečenja	25 min	35 - 40 min

Hleb odličnog volumena i produžene svežine. Prijatnog je ukusa, a na preseku su vidljive semenke čije.



Premium kukuruza

koncentrovana smeša za izradu mešano kukuruznog hleba i peciva

SENTA
KVASAC

RECEPTURA		Hleb				Pecivo**			
Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	
Smeša Premium kukuruza	40	4			40	2			
Pšenično brašno T-500	60	6			60	3			
Senta kvasac sveži pekarski kvasac	2-3	0,3			2-4	0,15			
Šećer	/	/			2-4	0,1			
Ulje	2	0,2			3-8	0,25			
Voda*	55-65	6,0			~50	2,5			
Ukupno testa:	/	16,5			/	8,0			

*Potrebnu količinu vode dodavati postepeno
**Testo za pecivo se može koristiti i za proizvodnju kvasnog lisnatog testa, uz dodatak 25% margarina računato na polaznu masu testa.
Za dekoraciju koristiti kukuruzni griz.
Smeša Premium kukuruza sadrži dovoljnu količinu soli.

Hleb umerenog volumena i produžene svežine. Posедује prijatna organoleptička svojstva.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA	Hleb u kalupu ili u slobodnoj formi		Pecivo
Režim zamesa	3 + 7 min		3 + 7 min
Odmaranje u masi	20 min		5 - 20 min
Deljenje testa	360 g		100 g
Intermedijarna fermentacija	20 min		30 min
Finalno oblikovanje	mašinski ili ručno		ručno
Završna fermentacija	~50 min; 35°C; 75% R.H.		50 - 60 min; 35°C; 75% R.H.
Temperatura pečenja	~220°C		220°C
Dužina trajanja pečenja	25 - 30 min		10 - 12 min



Rumene krofne

gotova smeša za izradu krofni

SENTA
KVASAC

RECEPTURA

Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Rumene krofne	100	10		
Senta kvasac <small>sveži pekarski kvasac</small>	4-5	0,5		
Voda	38-45	4,4		
Ukupno testa:	/	14,9		

Krofne dobijene pomoću ove smeše imaju finu rumenu boju korice, koja nije masna. Krofne imaju odličan volumen, meku sredinu, prijatnu aromu i produženu svežinu.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

Krofne

Režim zamesa	3 + 10 min
Odmaranje u masi	5 - 20 min
Deljenje testa pomoću delilice ili ručno	60 - 80 g
Intermedijarna fermentacija	15 min
Finalno oblikovanje	mašinski ili ručno
Završna fermentacija	~45 - 50 min; 35°C, 75% R.H.
Isušivanje površine testa	10 min
Temperatura prženja	170 - 180°C
Dužina trajanja prženja	3 + 3 + 1 min



Čoko kolač

gotova smeša za izradu čokoladnih kolača

RECEPTURA		Masno biskvitno testo		
Naziv sirovine		Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)
Smeša Čoko kolač		100	1	
Mleko		15-18	0,18	
Jaja		45	0,45	
Margarin		45	0,45	
Ukupno:		/	2,08	

Gotova smeša za proizvodnju čokoladnih masnih biskvita. Proizvod karakteriše pun čokoladni ukus, vlažna i kompaktna tekstura. Kolač se može peći u okruglom kalupu dimenzija 26-28cm ukoliko se želi kolač sličan Saher kolaču. Za braunise i čokoladne kocke je preporuka da se kolač peče u četvrtastom kalupu.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA		Čokoladni kolač
Ulupati margarin		2 min
Ulupati jaja		2 min
Sjediniti sve sastojke		/
Homogenizovati sve dodatne sastojke		4 min
Finalno oblikovanje	izlivanjem u papirom obložen pleh, poravnati masu kašikom	
Temperatura pečenja		170 - 180°C
Dužina trajanja pečenja	za testo veće mase (do 2kg) oko 50 min, za koru od 650 g do 20 min. Provera pečenosti probadanjem čačalicom	
Hlađenje	na mestu bez promaje	
Finalizacija I	mazanje džemom od kajsije ili karamelom po površini (opciono)	
Finalizacija II	izlivanje čokoladne glazure preko kore	
Hlađenje	hlađenje 12h pre sečenja	



Mafin i Čoko mafin

gotove smeše za mafine

RECEPTURA

Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša za mafine (Mafin i Čoko mafin)	100	1		
Voda	~30-35	~0,30-0,35		
Ulje	40	0,4		
Ukupno:	/	~1,75		

U pripremljeno testo se mogu dodati komadi čokolade, voća ili voćno punjenje, a sve to za postizanje bogatijeg sastava gotovog proizvoda.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

Testo za mafine

Sjediniti sve sastojke i mutiti ručnim mikserom	1 + 4 min
Finalno oblikovanje	izlivanjem u papirne korpice za mafine
Masa potrebnog testa	mafini 3/4 korpice (oko 70 g)
Dodavanje nadeva	na testo za mafine čokolada u granulama, kandirano voće oko 20 g
Dužina trajanja pečenja	mafini 18 - 19 min u etažnoj peći; 16 minuta u konvektomatu
Temperatura pečenja	180°C u etažnoj peći; 170 - 160°C u konvektomatu
*Švelovanje (dodavanje vodene pare)	u trećem minutu pečenja
Finalizacija	opciono čokoladiranje, šećer u prahu ili krem

*Preporuka je da se mafinima u trećem minutu pećenja doda vodena para kako bi klobuk (gornji deo) mafina bio razvijeniji i rustičniji.



Palačinke

gotova smeša za izradu palačinki

RECEPTURA

Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Palačinke	100	2		
Voda	150-160	3,2		
Ulje	8	0,16		
Ukupno:	/	5,36		

Palačinke su neutralnog ukusa, bez arome. Primjenjive su i za slatke i za slane nadeve, kao i za pohovanje.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

Palačinke

Režim zamesa	1 + 3 min
Odmaranje u masi	10 min
Izlivanje testa	160 - 200 g
Finalno oblikovanje	ručno
Pečenje palačinki	3 - 5 min
Temperatura pečenja	180 - 200°C



Raffinato

gotova smeša za izradu mafina, masnih biskvita i prhkih testa

RECEPTURA

Naziv sirovine

Masno biskvitno testo, testo za mafine

Prhko testo

Mak ili orah kolač

Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Raffinato	100	1		50	0,5			100	0,4		
Pšenično brašno	/	/		50	0,5			/	/		
Margarin	/	/		30	0,3			50	0,2		
Ulje	40	0,4		/	/			/	/		
Voda	30-40	0,35		25-30	0,25			30	0,12		
Mak/orah nadev (u suvom stanju)	/	/		/	/			25	0,1		
Prašak za pecivo	/	/		/	/			2	0,008		
Kakao prah u ~450g biskvitnog testa	8-10	/		/	/			/	/		
Ukupno testa:	/	1,75		/	1,55			/	0,828		

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

Masno biskvitno testo, testo za mafine

Prhko testo

Mak i orah kolač

Ulupati margarin	/	/	2 min
Sjediniti sve sastojke i mutiti ručnim mikserom	20 min	/	4 min
Mešati testo planetarnim ili spiralnim mikserom u sporij brzini	/	7 min (dok ne otopi margarin i šećer u testu-početak lepljenja testa za posudu)	/
Hlađenje testa na + 4	/	/	/
Finalno Oblikovanje	izlivanjem u papirne korpice za mafine	rastavljanje testa ručno ili laminatorom	izlivanje u kalup za pečenje
Masa potrebnog testa	mafini 2/3 korpice (oko 70g); za čoko tart preko fila oko 250 - 300g žuto testo i za dekoraciju oko 70 - 100g tamnog testa u koncentričnim krugovima	za kalup od ø26cm 300 do 350g prhkog testa	za kalup od ø26cm 800 - 850g testa
Dodavanje nadeva	na testo za mafine, čokolada u granulama kandirano voće 10g	za čokoladni tart oko 250g termostabilnog čokoladnog krema; za voćni tart 250g termostabilnog voćnog nadeva (višnja, malina...)	/
Dužina trajanja pečenja	Mafini 15 - 17 min	tartovi u kalupu od ø26 cm 25 - 30 min	za masu od 800 - 850g testa u kalupu od ø26 cm 35 - 40 min
Temperatura pečenja	180°C	170 - 180°C	170 - 180°C
Hlađenje	/	3h	2h
Finalizacija I	čokoladiranje, šećer u prahu (opciono)	/	džem od kajsije za orah kolač (opciono)
Finalizacija II	/	/	čokoladna glazura na orah kolač (200g) šećerna glazura na mak kolač (200g)
Sečenje	Mafini 1/1	Tartovi 8/1	Orah i mak kolač 6/1



Domaće krofne

gotova smeša za proizvodnju krofni



RECEPTURA				
Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Domaće krofne	100	10		
Senta kvasac <small>sveži pekarski kvasac</small>	4-5	0,5		
Voda	45-55	5,0		
Ukupno:	/	15,5		

Krofne imaju odličan volumen, meku sredinu, prijatnu aromu i produženu svežinu.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA	Krofne
Režim zamesa	3 + 10 min
Odmaranje u masi	5 - 20 min
Deljenje testa (pomoću delilice ili ručno)	60 - 80 g
Finalno oblikovanje	ručno ili mašinski
Završna fermentacija	~45 min; 35°C, 75% R.H
Isušivanje površine testa	10 min
Temperatura prženja	170 - 180°C
Dužina trajanja prženja	3+3+1 min



Gold Buns

gotova smeša za izradu američkih krofnica

RECEPTURA

Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Gold Buns	100	1		
Voda	~55-65	~0,65		
Ukupno:	/	~1,65		

Smeša je namenjena za proizvodnju američkih krofnica pomoću namenskih automata / friteza sa jednom ili više dizni za deljenje testa. Ova smeša obezbeđuje ujednačen sastav i kvalitet krajnjeg proizvoda. Gotov proizvod karakteriše izražena aroma vanile, primamljiva rumena boja i prijatan ukus.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

Testo za američke krofnice

Sjediniti smešu i vodu, mutiti ručnim mikserom	1 + 3 min
Odmaranje testa pre prženja	10 min
Uslovi i dužina čuvanja umućenog testa	na temperaturi od +4°C do maksimalno 8 sati
Dužina trajanja prženja	2 - 4 min
Temperatura prženja	170 - 180°C
Finalizacija	opciono šećer u prahu, čokoladiranje ili neki drugi preliv



Krofna mix 50

koncentrovana smeša za proizvodnju krofni

SENTA
KVASAC

RECEPTURA

Naziv sirovine	Udeo (%)	Količina (kg)	Cena (din/kg)	Utrošak (din)
Smeša Krofna mix 50	50	5		
Brašno	50	5		
Ulje	8	0,8		
Senta kvasac <small>sveži pekarski kvasac</small>	4-5	0,5		
Voda	45-55	5,2		
Ukupno testa:	/	15,5		

Krofne imaju odličan volumen, stabilan prsten, meku sredinu i produženu svežinu. Neutralnog su ukusa i mogu se koristiti za izradu slatkih i slanih prženih proizvoda, ali i za testa za buhtle, štrudle i slične proizvode.

FAZE TEHNOLOŠKOG PROCESA

Krofne

Režim zamesa	3 + 10 min
Odmaranje u masi	5 - 20 min
Deljenje testa (pomoću delilice ili ručno)	60 - 80 g
Finalno oblikovanje	ručno ili mašinski
Završna fermentacija	~45 - 50 min; 35°C, 75% R.H
Isušivanje površine testa	10 min
Temperatura prženja	170 - 180°C
Dužina trajanja prženja	3 + 3 + 1 min



Spisak svih proizvoda

1. Standardni poboljšivači za pekarstvo

R.br.	Naziv proizvoda	Jedinica mere	Namena	Doziranje u odnosu na masu brašna	
				Hleb	Pecivo
1	POB DIGO	kg	Za izradu hleba i peciva.	0,3 – 0,6%	0,5 – 0,8%
2	POB DIGO PLUS	kg	Za izradu hleba i peciva.	0,2 – 0,4%	0,2 – 0,4%
3	POB TURBO	kg	Za izradu hleba i peciva.	0,2 – 0,4%	0,3 – 0,5%
4	POB TAJFUN	kg	Za izradu hleba i peciva.	0,2 – 0,4%	0,3 – 0,6%
5	ADUT PLUS	kg	Za izradu hleba i peciva.	0,2 – 0,4%	0,2 – 0,4%
6	ADUT	kg	Za izradu hleba i peciva.	0,3 – 0,5%	0,4 – 0,8%
7	POB 2017	kg	Za izradu hleba i peciva.	0,2 – 0,4%	0,2 – 0,4%
8	PIP NATURAL	kg	Poboljšivač bez E brojeva.	0,4 – 0,6%	0,4 – 0,6%
9	PRAŠAK ZA PECIVO	kg	Prašak za pecivo.		

2. Poboljšivači za posebne namene u pekarstvu

R.br.	Naziv proizvoda	Jedinica mere	Namena	Doziranje u odnosu na masu brašna
1	PANON	kg	Za domaće hlebove.	1,0%
2	FROSTI	kg	Namenjen za proizvodnju svih kvasnih i beskvasnih pekarskih proizvoda, uključujući i lisnata testa.	1,5 – 2,0%
3	TOSTOPOSTO	kg	Namenjen je za proizvodnju tost hlebova svih vrsta (različite vrste i tipovi brašna).	1,0 – 1,5%
4	PIP GLUTEN	kg	Povećava sadržaj glutena u testu, smanjuje stepen omekšanja i povećava stabilnost testa.	1,0 – 2,0%
5	EXTRA FRESH	kg	Poboljšivač za produženje svežine pekarskih proizvoda.	0,4 – 0,7%
6	FROSTI PLUS	kg	Za kvasna lisnata testa, kao i ostale kvasne pekarske proizvode, koji se podvrgavaju tretmanu smrzavanja.	1,5 – 2,0%
7	KORLINE	kg	Povećava rastegljivost kora i pogodan je za rad prvenstveno na linijskoj proizvodnji (ne sadrži konzervansi u sastavu).	0,1 – 0,5%

3. Poboljšivači za mlinsku industriju

R.br.	Naziv proizvoda	Jedinica mere	Namena	Doziranje u odnosu na masu brašna
1	MLINAR 2014	kg	Poboljšivač za standardizaciju brašna za mlinove. Poboljšava brašno za testa za razvlačenje.	0,1 – 0,2%
2	MLINAR PLUS	kg	Poboljšivač za standardizaciju brašna za mlinove, koji se isporučuje konditorima.	0,1 – 0,2%
3	MLINAR AM	kg	Poboljšivač za standardizaciju brašna za mlinove.	0,1 – 0,2%

4. Konzervansi za pekarstvo

R.br.	Naziv proizvoda	Jedinica mere	Namena	Doziranje u odnosu na masu brašna
1	POB KOR	kg	Za kore, podloge, hleb i pecivo.	0,1 – 0,6%
2	KONKOR	kg	Konezervansi za kore.	0,5 – 1,2%

5. Koncentrovane smeše za pekarstvo

R.br.	Naziv proizvoda	Jedinica mere	Opis proizvoda	Doziranje
1	DESETKA	kg	Koncentrovana smeša za hleb i peciva obogaćena sa 10 biljnih vrsta uljarica i žitarica.	25% smeše, 75% brašna ili 33% smeše, 67% brašna.
2	FIT	kg	Koncentrovana smeša za hleb i peciva obogaćena sa više vrsta uljarica i žitarica.	50% smeše, 50% brašna.
3	BAVARSKA	kg	Koncentrovana smeša za proizvodnju tamnih vrsta hleba i peciva na bazi raženog brašna.	50% smeše, 50% brašna.
4	PIP CIABATTA	kg	Koncentrovana smesa za proizvodnju čabate.	10% u odnosu na masu brašna sadrži dovoljnu količinu soli.
5	LUNASAN	kg	Koncentrovana smeša za kvasna lisnata testa.	20% u odnosu na masu brašna.
6	GORŠTAK	kg	Koncentrovana smeša za mešani heljdin hleb i pecivo.	50% smeše 50% brašna.
7	NERA	kg	Koncentrovana smeša za tamni hleb i peciva.	10% u odnosu na masu brašna.
8	HARMONIJA	kg	Koncentrovana smeša za proizvodnju tamnijih vrsta hleba sa lomljenom sojom i semenkama lana.	30% smeše, 70% brašna pa do 50% smeše, 50% brašna.
9	KROFNA MIX 50	kg	Koncentrovana smeša za domaće krofne, štrudle, kiflice, buhtle.	50% smeše, 50% brašna.
10	RAŽA PLUS	kg	Koncentrovana smeša za proizvodnju mešanog raženog hleba.	50%. Opcija: Dodavanjem 50% raženog brašna proizvodi se raženi hleb.
11	KUKURUZA PLUS	kg	Koncentrovana smeša za proizvodnju mešanog kukuruznog hleba.	50%. Opcija: Dodavanjem 50% kukuruznog brašna proizvodi se kukuruzni hleb.
12	SOFT MIX	kg	Koncentrovana smeše za proizvodnju hamburger lepinja i ostalih peciva produžene svežine (štrudle).	20% u odnosu na masu brašna.
13	SAN FIT	kg	Koncentrovana smeša namenjena proizvodnji svetlih pekarskih proizvoda. Sadrži semenke suncokreta, (izvor vitamina E), produžene je svežine.	40% smeše, 60% brašna.
14	HAMBI MIX	kg	Koncentrovana smeša namenjena proizvodnji hamburger lepinja produžene svežine.	30% smeše, 70% brašna.
15	KROASAN MIX	kg	Koncentrovana smeša namenjena proizvodnji kroasana i svih drugih kvasno lisnatih testa.	50% smeše, 50% brašna.
16	KROASAN MIX PLUS	kg	Koncentrovana smeša za slane kroasane.	50% smeše, 50% brašna.
17	PROBAVITA	kg	U sastavu smeše su dominantne pšenične mekinje, kao i seme lana i suncokreta.	20% smeše, 80% brašna.
18	POSIP FIX	kg	Koncentrovana smeša za lepljenje posipa.	20 - 30% smeše na 100% vode.

6. Gotove smeše za pekarstvo

R.br.	Naziv proizvoda	Jedinica mere	Opis proizvoda
1	RAŽA	kg	Gotova smeša za raženo-mešani hleb i peciva.
2	KUKURUZA	kg	Gotova smeša za kukuruzno-mešani hleb i peciva.
3	VODENIČAR	kg	Gotova smeša od integralnih žitarica za tamni hleb i peciva.
4	DIJET PLUS	kg	Gotova smeša za hleb i peciva.
5	HRONO SMEŠA	kg	Gotova smeša za proizvodnju hleba i peciva bogatim vlaknima sa smenjenim sadržajem ugljenih hidrata.
6	TRIUMF PREVENT	kg	Gotova smeša za proizvodnju specijalnih vrsta hlebova.

7. Smeše za slatke proizvode

R.br.	Naziv proizvoda	Jedinica mere	Opis proizvoda
1	GOLD BUNS	kg	Gotova smeša za američke krofne.
2	DOMAĆE KROFNE	kg	Gotova smeša za domaće krofne, štrudle, kiflice, buhtle.
3	PALAČINKE	kg	Gotova smeša za palačinke.
4	RUMENE KROFNE	kg	Gotova smeša za domaće krofne, štrudlice, kiflice, buhtle.
5	RAFFINATO	kg	Gotova smeša za proizvodnju biskvitnih kolača (mafini, podloge za torte) i sličnih proizvoda, uz dodatak vode i masnoće.
6	ČOKO KOLAČ	kg	Gotova smeša za proizvodnju čokoladnih masnih biskvita.
7	MAFIN	kg	Gotova smeša za proizvodnju žutih mafina.
8	ČOKO MAFIN	kg	Gotova smeša za proizvodnju čokoladnih čokoladnih mafina.z

8. Premium smeše za pekarstvo

R.br.	Naziv proizvoda	Jedinica mere	Opis proizvoda	Doziranje
1	PREMIUM RUSTICO	kg	Gotova smeša za hleb i pecivo na bazi raženog brašna, obogaćena sa više vrsta semenki i pahuljica, aromatičnog ukusa koji potiče od kima.	100%
2	PREMIUM ZRNA	kg	Gotova smeša za tamni hleb i pecivo bogatog semenkama, zbijene strukture i aromatičnog kiselkastog ukusa.	100%
3	PREMIUM KROASAN	kg	Gotova smeša namenjena proizvodnji kroasana.	30% u odnosu na masu brašna.
4	PREMIUM CIABATTA	kg	Koncentrovana smesa za proizvodnju čabate.	3-5% u odnosu na masu brašna.
5	PREMIUM SOLE	kg	Koncentrovana smeša za proizvodnju tamnih hlebova sa semenkama suncokreta, lomljene soje i lana.	50% smeša + 50% brašno.
6	PREMIUM CHIA	kg	Smeša za proizvodnju hleba i peciva sa semenkama čie, suncokreta i lana.	30% smeša + 70% brašno.
7	PREMIUM KUKURUZA	kg	Smeša sa ekstrudiranim kukuruznim brašnom.	40% smeša + 60% brašno.

9. Posipi

R.br.	Naziv proizvoda	Jedinica mere	Opis proizvoda
1	DEKOR	kg	Smeša semenki (lan, susam, suncokret, ovsene pahuljice) za posip pekarskih proizvoda.

10. Ostale sirovine za pekarstvo

R.br.	Naziv proizvoda	Jedinica mere	Opis proizvoda
1	SENTA KVASAC 500g	kg	Senta pekarski kvasac. 20 x 500g; Pakovanje 10kg
2	SENTA KVASAC 45g	kg	Senta kvasac minjon 45g. Pakovanje 25 x 45g = 1.62kg
3	INSTANT SUVI PEKARSKI KVASAC 450g	kg	Komercijalno pakovanje: vakum pakovanje 450g
4	SVEŽI PEKARSKI KVASAC GRANULE 15kg	kg	Transportno pakovanje: 9kg; Rok trajanja: 2 godine
5	DIPAN 23/1	kom	Sveži pekarski kvasac granule 15kg
6	PIP VIŠNJA 6/1	kom	Sredstvo za podmazivanje plehova
7	PIP JABUKA 6/1	kom	Termostabilni nadev od višnje
8	PIP KAJSIJA 3/1	kom	Termostabilni nadev od jabuke
9	PIP MEŠANO VOĆE 3/1	kom	Termostabilni nadev od kajsije
10	PIP VANILA 6/1	kom	Termostabilni nadev od šumskog voća
11	PIP MAK NADEV	kg	Termostabilni nadev od vanile
12	PIP ORAH NADEV	kg	Termostabilni nadev od maka
13	PIP KREM 5/1	kom	Termostabilni nadev 5kg
14	PIP KREM 5/1	kom	Termostabilni krem
15	SUSAM 25/1	kg	Krem za mazanje i punjenje
16	MARGARINSKI NAMAZ MM PLUS 10/1	kg	Susam
17	MARGARINSKI NAMAZ MARGO 70%	kg	Margarin sa 70% masnoće; Pak: 10/1
18	MARGARINSKI NAMAZ MARGO 75%	kg	Margarin sa 70% biljne masnoće; Pak: 10/1
19	MARGARINSKI NAMAZ MTS 75%	kg	Margarin sa 75% biljne masnoće; Pak: 10/1
20	MARGARIN MTS EKOSLAJS 82%	kg	Margarin sa 75% biljne masnoće; Pak: 20/1
21	KEČAP	kg	Margarin sa 82% biljne masnoće; Pak: 20/1
			Blagi i ljuti



DOO PIP NOVI SAD
Tekelijina br. 43
21000 Novi Sad, Srbija
Tel: +381 21 423 330
Fax: +381 21 523 954
E-mail: pip@pip-ns.com
www.pip-ns.com