



ReproKolinska

# Prodajni katalog

PROIZVODA ZA PEKARSKU IN SLASTIČARSKU INDUSTRIJU



KO ZADIŠI PO DOMAČEM



ReproKolinska

# Prezentacija tvrtke

Proizvodnja sirovina za pekarstvo i slastičarstvo u Sloveniji započela je 1971. godine u tvrtki KOLINSKA iz Ljubljane. Od 2007. godine dugogodišnju tradiciju proizvodnje i prodaje sirovina za pekarstvo i slastičarstvo nastavlja slovenska tvrtka ReproKolinska iz Ljubljane.

ReproKolinska je najveći proizvođač sirovina za pekarske i konditorske proizvode u Sloveniji.

U proizvodnji se koriste pažljivo odabrane najbolje sirovine slovenskih i EU proizvođača koje se uzgajaju i prerađuju u Sloveniji.

Sirovine za pekarstvo i slastičarstvo koje proizvodi ReproKolinska su slovenski proizvodi.



K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M



# ReproKolinska

## Sirovine za pekarstvo

U proizvodnji sirovina za pekarstvo koristimo razna brašna i druge prirodne sirovine. Glavna svrha je poboljšanje kvalitete tijesta, okusa i svježine pekarskih proizvoda.

## Sirovine za slastičarske proizvode

Sirovine za slastičarstvo predstavljaju mješavine praha za brzu i jednostavnu pripremu krem kolača i krem deserta, mješavine za pripremu biskvitnog tijesta, brownie kolačića, krafni i palačinki.

## Komercijalni proizvodi

Tvrtka ReproKolinska zastupnik je proizvođača DUBOR iz Njemačke. Tvrtka proizvodi sredstva za podmazivanje posuda i posuda za pečenje koje se koriste u pečenju i slastičarstvu, kao i strojeve za podmazivanje za dijeljenje tijesta i noževe za rezanje kruha. Proizvodi su sa ili bez palminog ulja. Tvrtka također proizvodi tehnologiju za prskanje i podmazivanje.





ReproKolinska

# Naši proizvodi

POBOLJŠIVAČI I DODACI

PROIZVODI PROTIV NITAVOSTI I PLJESNIVOSTI

OSTALI DODACI

TERMIČKI OBRAĐENO BRAŠNO

GOTOVE SMJESE

KONCENTRATI

VITA VIVIDA

SIROVINE ZA SLASTIČARSKE PROIZVODE

KOMERCIJALNI PROIZVODI

KO ZADIŠI PO DOMAČEM





ReproKolinska

# Poboljšivači i dodaci

Poboljšivači za kruh i pecivo

Poboljšivači bez E brojeva

Poboljšivači za polupečene  
i smrznute proizvode

Poboljšivač za svježinu

Poboljšivač za raženi kruh

Poboljšivač za tost

Posebni poboljšivač



K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

# Vitin

## O PROIZVODU

- poboljšivač, namijenjen za proizvodnju svih vrsta proizvoda od pšenice i proizvoda od mješavina pšeničnog brašna i brašna od ostalih žitarica
- povećava volumen proizvoda
- daje proizvodima ljepše i ravnomjernije rupice u jezgri
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- pogodan je za intenzivni zamjes testa

## DOZIRANJE

0,5 - 1 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

### BIJELI KRUH      PECIVO

temperatura brašna	20 °C	20 °C
temperatura vode	12 °C	10 °C
vrijeme mijesnja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C	24 °C
fermentacija u masi	30 min	-
vrijeme fermentacije u komori	40 min	35 min
temperatura peći	220 - 230 °C	240 - 260 °C
vrijeme pečenja	29 min	15 - 16 min

## RECEPTURA

bijelo pšenično brašno	100 kg
<b>vitin</b>	1 kg
kvasac	3,5 kg
sol	2 kg
voda	52 l

# Vitin extra

## O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen proizvodnji pekarskih proizvoda od pšeničnog brašna (TIP 500)
- povećava volumen proizvoda
- daje proizvodima ljepše i ravnomjernije rupice u jezgri
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- pogodan je za intenzivni zamjes testa

## DOZIRANJE

0,5 - 1 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

	PECIVO	BIJELI KRUH
temperatura brašna	20 °C	20 °C
temperatura vode	10 °C	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 12 min	2 + 10 min
temperatura tijesta	24 °C	26 °C
fermentacija u masi	-	30 min
vrijeme fermentacije u komori	35 min	40 min
temperatura peći	240 - 260 °C	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	15 -16 min	29 min

## RECEPTURA

	PECIVO	BIJELI KRUH
pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg	100 kg
<b>vitin extra</b>	1 kg	1 kg
sol	2 kg	2 kg
šećer	1 kg	0,5 kg
voda	54 l	56 l

# Vitin special

## O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen proizvodnji pekarskih proizvoda od pšeničnog brašna
- povećava volumen proizvoda
- daje proizvodima ljepše i ravnomjernije rupice u jezgri
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- posebno pogodan za intenzivni zamjes testa
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna

## DOZIRANJE

0,3 - 0,5 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 60 min
temperatura peći	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	29 - 35 min

## RECEPTURA

	I.	II.
pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg	100 kg
<b>vitin special</b>	0,3 kg	0,5 kg
kvasac	2,5 - 3 kg	2,5 - 3 kg
sol	1,8 kg	1 kg
šećer	-	1 kg
voda	54 l	54 l



# Volumin M

## O PROIZVODU

- poboljšivač pogodan za proizvodnju svih vrsta kruha i peciva
- pogodan za linijsku proizvodnju
- povećava volumen proizvoda
- poboljšava elastičnost i mekoću jezgre
- produljuje svježinu gotovog proizvoda
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna

## DOZIRANJE

0,3 - 0,5 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTOPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	35 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
<b>volumin M</b>	0,4 kg
kvasac	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l

# Kolin

## O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen je proizvodnji rustikalnog kruha od bijele pšenice i polubijelog brašna
- sadrži polubijelo pšenično brašno, sladno brašno, enzim alfa-amilazu i askorbinsku kiselinu
- povećava volumen proizvoda
- daje izgled "domaćeg" kruha
- daje proizvodima sredinu sa većim porama
- kori proizvoda dalje lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- kruh se može peći slobodno ili u modelima
- poboljšivač ne sadrži emulgator

## DOZIRANJE

2 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTOPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim mješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 °C
vrijeme stajanja tijesta	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	35 min

## RECEPTURA

pšenično brašno (TIP 500)	100 kg
<b>kolin</b>	2 kg
kvasac	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l

# Želicin XL

## O PROIZVODU

- poboljšivač namjenjen je za proizvodnju svih vrsta pekarskih i finih peciva iz kvasca
- poboljšava stabilnost tijesta
- omogućuje snažno dizanje tijesta u pećnici
- povećava volumen proizvoda
- izbjeljuje sredinu i produljuje svježinu
- smanjuje utjecaj fluktuacija u kvaliteti proizvoda
- posebno prikladan je za linijsku automatiziranu proizvodnju tijesta

## DOZIRANJE

2 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTOPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
vrijeme stajanja tijesta	5 - 15 min
vrijeme fermentacije u komori	35 min
temperatura peći	220- 250 °C
vrijeme pečenja	14 - 18 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
<b>želicin xl</b>	2 kg
kvasac	3 - 5 kg
sol	1,8 - 2 kg
voda	65 l

# Volumin acerola

## O PROIZVODU

- poboljšivač s acerolom i enzimima, namijenjen proizvodnji kruha i peciva
- povećava volumen proizvoda
- poboljšava elastičnost i mekoću jezgre
- produljuje svježinu gotovog proizvoda
- daje kori proizvoda lijepu boju i hrskavost
- bez E brojeva

## DOZIRANJE

0,8 - 1% na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTOPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim mješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	35 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
<b>volumin acerola</b>	0,5 kg
kvasac	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l

# Volumin encim / enzim

## O PROIZVODU

- enzimski poboljšivač namijenjen proizvodnji kruha i peciva
- povećava volumen proizvoda
- poboljšava elastičnost i mekoću sredine peciva
- produljuje svježinu gotovog proizvoda
- kori proizvoda daje lijepu boju i hrskavost
- nije prikladan za brašno niže kvalitete
- bez E brojeva

## DOZIRANJE

0,8 - 1 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim mješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	220 - 230 °C
vrijeme pečenja	35 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
<b>volumin encim</b>	0,8 kg
kvasac	3,5 - 4 kg
sol	2 kg
voda	58 l

## Frizin novi

### O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen je proizvodnji polupečenih i smrznutih pekarskih proizvoda
- može se koristiti i u proizvodnji proizvoda od smrznutog fermentiranog lisnatog tijesta s kvascem
- poboljšava strukturu glutenske mreže i omogućuje bolje zadržavanje plinova
- omogućuje da se tijesto diže u pećnici
- poboljšava okus i aromu proizvoda
- daje kori proizvoda lijepu boju i primjenu hrskavost
- povećava upijanje vode u zamjesu
- osigurava odgovarajuću suhoću tijesta za strojnu obradu

### DOZIRANJE

1 % na količinu brašna

### PAKIRANJE

vreće 25 kg

### PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

SMRZNUTO  
PECIVO

POLUPEČENO  
PECIVO

vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min	4 + 7 min
temperatura tijesta	22 - 24 °C	25 - 26 °C
vrijeme odmaranja krušičica	10 min	10 min
fermentacija u komori	30 - 35 min	55 - 56min
temperatura konačne fermentacije	-	35 °C

### RECEPTURA

pšenično bijelo brašno	100 kg
<b>frizin novi</b>	1 kg
kvasac	3 - 4 kg
sol	1,8 kg
margarin	2 kg
voda	56 l

## Kiflin novi

### O PROIZVODU

- učinkovit poboljšivač namijenjen je proizvodnji polupečenog kruha i pekarskih peciva
- poboljšava svježinu kruha i peciva nastalih postupkom djelomičnog pečenja i pečenja
- poboljšava okus i aromu proizvoda
- kori proizvoda daje lijepu boju i prikladnu hrskavost
- povećava upijanje vode u zamjesu
- osigurava odgovarajuću stabilnost polupečenih proizvoda

### DOZIRANJE

3 - 4 % na količinu brašna

### PAKIRANJE

vreće 25 kg

### PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesjenja u spiralnim mješalicama	4 + 7 min
temperatura tijesta	25 - 26 °C
vrijeme odmaranja kruščića prije dijeljenja	10 min
vrijeme fermentacije u komori	
temperatura konačne fermentacije	55 - 65 min 35 °C

### RECEPTURA

pšenično brašno (TIP 500)	100 kg
<b>kiflin novi</b>	3 - 4 kg
kvasac	3 kg
sol	1,8 kg
margarin	2 kg
voda	60 l

# Svežinko

## O PROIZVODU

- iznimno učinkovit pojačivač svježine
- posebno pogodan za pekarska peciva i fine pekarske proizvode (sendviči, potica,...)
- proizvodima daje lijepu i ujednačenu strukturu kao i mekoću

## DOZIRANJE

1% na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 10 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	5 - 15 min
vrijeme fermentacije u komori	35 min
temperatura peći	220 - 250 °C
vrijeme pečenja	14 - 18 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno	100 kg
<b>svežinko</b>	1 kg
<b>želicin xl</b>	1 kg
kvasac	3 - 5 kg
sol	1,8 - 2 kg
voda	52 - 56 l



# Ražin

## O PROIZVODU

- kombinirani poboljšivač (s funkcijom zakiseljavanja) namijenjen proizvodnji miješanih pšeničnih i raženih vrsta kruha i peciva
- daje kruhu dobar okus i aromu
- poboljšava strukturu i elastičnost jezgre
- produljuje svježinu proizvoda
- smanjuje ljepljivost jezgre koja se javlja u svim proizvodima od raženog brašna
- omogućuje izradu kruha i peciva s raženim brašnom prema izravnom postupku
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna

## DOZIRANJE

1 - 3 % na količinu brašna, ovisno o udjelu raženog brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	18 °C
temperatura vode	24 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min
temperatura tijesta	28 - 30 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije i komori	40 - 45 min
temperatura peći (dvije faze)	230 - 260 °C

## RECEPTURA

pšenično brašno (TIP 500)	40 kg
raženo brašno (TIP 1250)	60 kg
<b>ražin</b>	3 kg
kvasac	3 kg
sol	1,6 kg
voda	70 l

# Tostin extra

## O PROIZVODU

- poboljšivač namijenjen je za proizvodnju tosta
- pruža bijelu, laganu, fleksibilnu jezgru koja se ne mrvi
- daje proizvodu ugodnu aromu i boju
- pogodan je za sve vrste zamijesa tijesta
- daje iznimnu svježinu i trajnost proizvoda

## DOZIRANJE

3 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 9 min
temperatura tijesta	
metoda 4 kom. "twist" ili 6 kom.	25 - 45 °C
vrijeme fermentacije u komori	60 min
temperatura peći	230 °C
vrijeme pečenja	30 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
<b>tostin extra</b>	3 kg
kvasac	4 kg
sol	2 kg
šećer	1 kg
margarin	3 - 5 kg
<b>sorbin</b>	do 0.5 kg
voda	53 l

# Izboljševalec / poboljšivač za lepinje

## O PROIZVODU

- namijenjen je proizvodnji svih vrsta rustikalnih peciva i kruhova kao što su lepinje, ciabatte, "korijenje" ... pšeničnog brašna i mješavina brašna od ostalih žitarica
- povećava volumen proizvoda
- daje proizvodima tipične i neravnomjerne pore u jezgri
- kori proizvoda daje lijepu boju i hrskavost
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- posebno je prikladan za mekše miješenje tijesta

## DOZIRANJE

10 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

	LEPINJE	CIABATTE KORIENJE
temperatura brašna	20 °C	24 °C
temperatura vode	12 °C	10 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 15 min	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 °C	26 °C
fermentacija u masi	30 min	60 min
vrijeme fermentacije u komori	30 min	30 min
temperatura peći	250 - 300 °C	240 - 260 °C
vrijeme pečenja	15 min	17 - 22 min

## RECEPTURA

	LEPINJE	CIABATTE	KORIENJE
pš. bijelo brašno (TIP 500)	100 kg	100 kg	-
pš. polubijelo brašno (TIP 850)	-	-	90 kg
raženo brašno (TIP 1250)	-	-	10 kg
<b>poboljšivač za lepinje</b>	10 kg	10 kg	10 kg
kvasac	2 kg	2 kg	2 kg
kolorin novi	-	-	0,4 kg
voda	80 - 90 l	75 - 80 l	70 - 75 l



ReproKolinska

# Proizvodi protiv nitavosti i pljesnivosti



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

# Acetin

## O PROIZVODU

- koristi se za sprječavanje pojave nitavosti kruha i drugih pekarskih proizvoda
- inhibira djelovanje uzročnika - bakterije *Bacillus subtilis*, koja se može snažno razviti, posebno u vrućim i vlažnim ljetnim mjesecima
- sadrži kalcijev acetat i pšenično brašno
- ne inhibira fermentaciju
- ne utječe na okus i aromu proizvoda
- kod zamijesa se dodaje brašnu

## DOZIRANJE

od 1 - 3 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 10kg

# Sorbin

## O PROIZVODU

- koristi se za sprječavanje plijesni na pretpakiranom, narezanom kruhu i raženom kruhu, djelomično pečenim pretpakiranim proizvodima namijenjenima izravnoj prodaji potrošaču te na finim pekarskim proizvodima
- sadrži sorbinsku kiselinu i pšenično brašno
- ne mijenja okus i miris proizvoda
- kot zamijesa se dodaje brašnu

## DOZIRANJE

do 0,4 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 10 kg



ReproKolinska

# Dodaci

Poboljšivač kvalitete brašna

Žitarice i sjemenke

Raženo kiselo tijesto

Prženo sladno brašno



K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M

# Glutin

## O PROIZVODU

- koristi se za poboljšanje kvalitete brašna i u proizvodnji pekarskih proizvoda s povećanim udjelom proteina
- sadrži prirodno pšenično glutensko brašno s najmanje 80% proteina
- kod zamijesa pomiješajte s brašnom

## DOZIRANJE

1 - 3 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg



# Zlati mix

## O PROIZVODU

- koristi se za pripremu svih vrsta kruha i peciva s dodatkom raznih žitarica i sjemenki
- raznolikim sastavom povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- ne zahtjeva prethodne pripreme - navodnjavanje
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno

## DOZIRANJE

do 25 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	78 kg
<b>zlati mix</b>	20 kg
kvasac	3 kg
sol	1,5 kg
vitin	0,60 kg
voda	cca 58 l

# Ražin Super

## O PROIZVODU

- raženo kiselo tijesto je u prahu koji se koristi za proizvodnju raženog i miješanog kruha
- sadrži sušeno mljeveno raženo kiselo tijesto
- osigurava produljenu svježinu proizvoda
- daje kruhu domaći izgled, aromu i okus
- smanjuje ljepljivost jezgre koja se javlja u svim proizvodima od raženog brašna
- poboljšava strukturu i elastičnost jezgre
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- omogućuje izradu raženog kruha izravnim postupkom
- kruh se može peći slobodno ili u modelima
- dodaje se kao komponenta raženog brašna

## DOZIRANJE

43 % na skupnu količinu raženog brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

60% raž. brašna    40% raž. brašna

temperatura brašna	24 °C	20 °C
temperatura vode	20 °C	18 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min	2 + 7 min
temperatura tijesta	30 - 32 °C	28 - 30 °C
fermentacija u masi	40 min	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min	40 - 50 min
temperatura peći (dvije faze)	230 - 260 °C	230 - 260 °C
vrijeme pečenja	40 min	35 min

## RECEPTURA

60% raž.brašna    40% raž. brašna

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg	60 kg
raženo brašno (TIP 1250)	42 kg	28 kg
<b>ražin super</b>	18 kg	12 kg
kvasac	3 kg	2,5 kg
sol	1,6 kg	1,7 kg
voda	cca 70 l	cca 67 l

# Kolorin novi

## O PROIZVODU

- koristi se u proizvodnji posebnih vrsta tamnog kruha s dodatkom sladnog brašna
- daje proizvodima specifičan okus, aromu i boju
- kod zamijesa dodaje se brašnu

## DOZIRANJE

1 - 3 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240°C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	78 kg
<b>kolorin novi</b>	1 kg
vitin	0,6 kg
zlati mix	20 kg
kvasac	3 kg
sol	1.5 kg
voda	cca 58 l



ReproKolinska

# Termički obrađeno brašno



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

# Koruzni / kukuruzni ekstrudat

## O PROIZVODU

- termički obrađena kukuruzna krupica
- koristi se za pripremu svih vrsta kukuruznog kruha i peciva
- produljuje svježinu proizvoda
- kukuruznim proizvodima daje tipičnu žutu boju
- miješenje tijesta bez prethodne toplinske obrade kukuruznog brašna
- kod zamjesa dodaje se brašnu

## DOZIRANJE

ovisno o željenom izgledu konačnog proizvoda

## PAKIRANJE

vreće 20 kg



ReproKolinska

# Gotove smjese



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

# Ajdova zmes / Heljdina smjesa

## O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji heljdnog miješanog kruha s minimalno 30% heljdnog brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je nježna i fina
- omogućuje proizvodnju kruha i peciva prema izravnom postupku bez prijelazne toplinske obrade heljdnog brašna
- kruh se može peći slobodno ili u modelima

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	18 - 22 °C
temperatura vode	18 - 20 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 6 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	210- 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

## RECEPTURA

<b>heljdina smjesa</b>	100 kg
kvasac	3 - 4 kg
voda	cca 65 l

# Julin D

## O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji kruha i peciva sa sjemenkama
- raznolikim sastavom povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s vidljivim fragmentima žitarica i sjemenki, kao i ugodnu aromu
- omogućuje lijepo ručno mijesenje i strojnu obradu tijesta
- kruh se može peći slobodno ili u modelima
- kruh sadrži najmanje 2% sjemenki izračunato na ukupnu količinu brašna

**DOZIRANJE**  
po recepturi

**PAKIRANJE**  
vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	25 - 27 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

## RECEPTURA

<b>julin d</b>	100 kg
kvasac	3 kg
voda	cca 58 l



# Julin K

## O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji kruha i peciva sa sjemenkama
- raznolikim sustavom od žitarica i sjemenki povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s vidljivim fragmentima žitarica i sjemenki, kao i ugodnu aromu
- kruh sadrži najmanje 6% sjemenki izračunato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno
- kruh se peče slobodno ili u modelima

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

## RECEPTURA

<b>julin k</b>	100 kg
kvasac	3 kg
voda	cca 58 l

# Julin Z

## O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji kruha i peciva sa sjemenkama
- raznim žitaricama i sjemenkama povećava se hranjiva vrijednost pekarskih proizvoda
- Pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s vidljivim fragmentima žitarica i sjemenki
- kruh sadrži najmanje 6% sjemenki izračunato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno
- kruh se peče slobodno ili u modelima

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

## RECEPTURA

<b>julin z</b>	100 kg
kvasac	3 kg
voda	cca 58 l

# Koruzna zmes / kukuruzna smjesa extra

## O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji kukuruznog miješanog kruha i peciva s minimalno 30% udjela kukuruznog brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipičnog izgleda, arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je žuta, rahla i fina
- omogućuje proizvodnju kruha i peciva po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 6 min
temperatura tijesta	25 - 26 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	26 min

## RECEPTURA

<b>kukuruzna smjesa extra</b>	100 kg
kvasac	3,0 - 4 kg
voda	cca 60 - 65 l

# Koruzna zmes / kukuruzna smjesa special

## O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji rustikalnog kukuruznog miješanog kruha i peciva s minimalno 30% kukuruznog brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipičnog izgleda, arome i okusa manjeg volumena
- jezgra pekarskih proizvoda je žutija, vlažnija i gušća
- omogućuje proizvodnju kruha i peciva po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- posebno je prikladan za ručnu obradu testa

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 6 min
temperatura tijesta	25 - 26 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	26 min

## RECEPTURA

<b>kukuruzna smjesa special</b>	100 kg
kvasac	3,0 - 4 kg
voda	cca 60 - 65 l

# Ovsena zmes / zobena smjesa

## O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena proizvodnji zobenog miješanog kruha i peciva s minimalno 45% zobenog brašna
- omogućuje jednostavnu pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je fina i rahla
- omogućuje miješanje tijesta prema izravnom postupku prije prethodne termičke obrade zobenog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura gotove smjese	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	25 min

## RECEPTURA

<b>zobena smjesa</b>	100 kg
kvasac	3,0 - 4 kg
voda	cca 72 l

# Pirina zmes / smjesa od pira

## O PROIZVODU

- gotova smjesa za proizvodnju kruha i peciva od integralnog pirovog brašna
- pekarskim proizvodima daje tipičan izgled, ugodan okus i aromu
- pekarski proizvodi imaju rahlu jezgru s vidljivim česticama pirovih mekinja
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno balastnih tvari i imaju veću nutritivnu i nižu kalorijsku vrijednost u usporedbi s bijelim pšeničnim kruhom
- omogućuje odgovarajuću kvalitetu proizvoda
- kruh se peče slobodno ili u modelima

## DOZIRANJE

kod zamjesa dodati kvasac i vodu

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	25 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

## RECEPTURA

<b>smjesa od pira</b>	100 kg
kvasac	3 - 4 kg
voda	cca 65 l



ReproKolinska

# Koncentrati



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

# Domaći mix

## O PROIZVODU

- koncentrat za izradu miješanog kruha i peciva s integralnim brašnom
- omogućuje jednostavnu pripremu kruha i peciva ugodne, blago kisele arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je mekana i elastična
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno balastnih tvari
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- prilikom pripreme tijesta u koncentrat se dodaju pšenično brašno, ulje (po želji), kvasac i voda prema recepturi

## DOZIRANJE

do 25 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna i koncentrata	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	5 + 3 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	45 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	35 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
<b>domaći mix</b>	50 kg
kvasac	2 kg
ulje	2 kg
voda	cca 70 l



# Domaći ajdov / heljdin koncentrat

## O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju rustikalnog miješanog kruha od heljde s udjelom heljdinog brašna od 48% računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha s izrazitom aromom i okusom heljde
- jezgra pekarskih proizvoda ima sivkasto-smeđu boju i finu strukturu
- omogućuje pripremu tijesta prema izravnom postupku bez prethodne toplinske obrade heljdinog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- prilikom pripreme tijesta u koncentrat se dodaju pšenično brašno, kvasac i voda prema receptu

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	45 min
temperatura peći	215 °C
vrijeme pečenja	60 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno(TIP 500)	40 kg
<b>domaći heljdin koncentrat</b>	60 kg
ulje	4 l
kvasac	2 kg
voda	70 l

# Domaći koruzni / kukuruzni koncentrat

## O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju rustikalnog kukuruznog miješanog kruha s udjelom kukuruznog brašna od 48% računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha s izrazitom aromom i okusom kukuruza
- jezgra pekarskih proizvoda je jako žuta, fina i ima male pore
- omogućuje pripremu tijesta po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- prilikom pripreme tijesta u koncentrat se dodaju pšenično brašno, kvasac i voda prema receptu

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	215 °C
vrijeme pečenja	60 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg
<b>domaći kukuruzni koncentrat</b>	60 kg
ulje	4 l
kvasac	2 kg
voda	70 l

# Koncentrat za hamburger

## O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju svih vrsta peciva za hamburgere i drugih mekih peciva
- omogućuje brzu proizvodnju hamburgera
- daje proizvodima fino, ravnomjerno probijanje jezgre, svježinu i mekoću
- daje kori lijepu boju
- daje proizvodima ugodnu aromu

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 9 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
oblikovanje	90 - 100 g
odmaranje	10 min
vrijeme fermentacije u komori	60 - 75 min
temperatura peći	230 °C
vrijeme pečenja	13 -14 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66 kg
<b>koncentrat za hamburger</b>	33 kg
kvasac	2,5 kg
margarin ili maslac (po želji)	5 kg
voda	48 l

# Koncentrat s krompirjevimi kosmiči / s krumpirovim pahuljicama

## O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju kruha nepravilnog "domaćeg" izgleda
- sadržajem krumpirovih pahuljica osigurava dužu svježinu proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s većim porama
- mlijeko u prahu daje mu lijepu boju i puniji okus
- pogodan je za ručno oblikovanje tijesta

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	45 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	30 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	80 kg
<b>koncentrat s krumpirovim pahuljicama</b>	20 kg
kvasac	2 kg
voda	70 l

# Koruzni / kukuruzni koncentrat special

## O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju rustikalnog kukuruznog miješanog kruha i peciva s više od 30% udjela kukuruznog brašna izračunato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je rahla i nježna
- omogućuje pripremu tijesta po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
<b>kukuruzni koncentrat special</b>	50 kg
kvasac	3 - 4 kg
voda	60 - 65 l

# Koruzno rženi / kukuruzno raženi koncentrat

## O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju kukuruzno-raženog miješanog kruha i peciva s 30% udjela kukuruznog brašna računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je rahla i fina
- omogućuje pripremu tijesta po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	35 - 40 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
<b>kukuruzno raženi koncentrat</b>	50 kg
kvasac	2 - 3 kg
voda	cca 65 l

## Rženi / raženi koncentrat

### O PROIZVODU

- namijenjen je proizvodnji domaćeg rustikalnog kruha
- jezgra pekarskih proizvoda je sivkasto-smeđe boje
- jezgra ima finu strukturu
- svježina proizvoda je izuzetno dobra
- ima blago kiselkast okus, tipičan za raženi kruh
- prilikom pripreme tijesta u koncentrat se dodaju samo kvasac i voda

### DOZIRANJE

po recepturi

### PAKIRANJE

vreće 25 kg

### PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	3 + 7 min
temperatura tijesta oblikovanje (600 g)	26 - 28 °C
vrijeme fermentacije spolja	20 - 30 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	35 min (600 g)

### RECEPTURA

pšenično bijelo/polubijelo brašno	30 kg
<b>raženi koncentrat</b>	70 kg
kvasac	3 kg
voda	75 l

# Panicel

## O PROIZVODU

- koncentrat za proizvodnju kruha i peciva s dodatkom proteina i vlakana (pšenične mekinje)
- prehrambeni proizvod pripremljena od Panicela (prema predloženom receptu) sadrži najmanje 14% ukupnih proteina pšenice i soje i najmanje 7% pšeničnih mekinja, ovisno o količini upotrijebljenog brašna
- kruh ima rahlu jezgru s vidljivim fragmentima mekinja, velikog je volumena, ugodnog i tipičnog okusa
- zbog visokog sadržaja vode, kruh se ne mrvi pri rezanju i ostaje svjež nekoliko dana
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno
- kruh se peče slobodno ili u modelima

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	9 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	25 °C
fermentacija u masi	15 min
vrijeme fermentacije u komori	45 - 50 min
temperatura peći	210 - 230 °C
vrijeme pečenja	15 - 28 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	58 kg
<b>panicel</b>	42 kg
kvasac	3 kg
voda	80 l



# Rubin T

## O PROIZVODU

- koncentrat za proizvodnju kruha i peciva sa sjemenkama; pekarski proizvodi sadrže najmanje 4% sjemenki izračunato na ukupnu količinu brašna
- raznolikim sastavom povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- pekarski proizvodi imaju blagu jezgru s vidljivim fragmentima sjemenki
- omogućuje lijepo mijesenje tijesta ručno ili strojno

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	20 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	14 - 16 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66.7 KG
<b>rubin - t</b>	33.3 kg
kvasac	3 kg
voda	60 - 65 l

# Rusti klasik

## O PROIZVODU

- koncentrat za proizvodnju pšenično-raženog miješanog kruha i peciva
- omogućuje vam pripremu peciva ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je fina i rahla
- kora je lijepo hrskava
- pogodan je za izradu polupečenih peciva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
fermentacija u masi	10 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min *
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	20 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
<b>rusti klasik</b>	50 kg
ulje (po želji)	2 l
kvasac	2,5 kg
voda	cca 60 l

# Rut-in

## O PROIZVODU

- koncentrat je uglavnom namijenjen proizvodnji "korijena", ali se može koristiti i za druge vrste kruha i peciva od mekšeg tijesta
- daje proizvodima tipičnu boju i okus
- kori proizvoda daje lijepu boju i hrskavost
- daje proizvodima tipično, neravnomjerno i veće probijanje jezgre
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- posebno je pogodan za mekše miješenje tijesta

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	10 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 18 min
temperatura tijesta	24 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	20 min
vrijeme pečenja	35 min
temperatura peći	230 - 235 °C

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
<b>rut-in</b>	15 kg
kvasac	1,8 kg
voda	73 - 75 l

# Većsemenski / višesjemenski koncentrat

## O PROIZVODU

- koristi se za proizvodnju kruha i peciva sa sjemenkama; pekarski proizvodi od koncentrata sadrže najmanje 9% sjemenki računato na ukupnu količinu
- s raznim sjemenkama i žitaricama povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- optimalan izgled i okus proizvoda postiže se korištenjem posipa s više sjemenki, koji se sastoji od sjemenki koje se nalaze u koncentratu

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mješanja u spiralnim mješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi (I)	40 min
miješanje (izpiljenje tijesta)	-
fermentacija u masi (II)	20 min
dijeljenje, okrogljenje (kruščići)	820 g
površinsko ukrašavanje s posipom	-
konačna fermentacija u komori	cca 45 min
temperatura peći (etažna peć)	230 - 245 °C
vrijeme pečenja	cca 30 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66,7 kg
<b>višesjemenski koncentrat</b>	33,3 kg
kvasac	do 3,0 kg
voda	60 - 65 l



ReproKolinska

# Vita Vivida



KO ZADIŠI PO DOMAČEM

# Vita domača ajda / heljda

## O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen proizvodnji rustikalnog heljdinog miješanog kruha s 48% udjela heljdinog brašna računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje pripremu kruha s izrazitom aromom i okusom heljde
- jezgra pekarskih proizvoda ima jaku sivkasto-smeđu boju i finu strukturu
- omogućuje pripremu tijesta prema izravnom postupku bez prethodne termičke obrade heljdinog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata in brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	45 min
temperatura peći	215 °C
vrijeme pečenja	30 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg
<b>vita domača heljda</b>	60 kg
ulje	4 l
kvasac	2 kg
voda	70 l

# Vita domača koruza / domači kukuruz

## O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen proizvodnji rustikalnog kukuruznog miješanog kruha s udjelom kukuruznog brašna od 48% računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje vam pripremu kruha s izrazitom aromom i okusom kukuruza
- jezgra pekarskih proizvoda je jako žuta, fina i ima male pore
- omogućuje pripremu tijesta po izravnom postupku bez prethodne termičke obrade kukuruznog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata in brašna	18 - 22 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	40 min
temperatura peći	215 °C
vrijeme pečenja	60 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP )	40 kg
<b>vita domači kukuruz</b>	60 kg
ulje	4 l
kvasac	2 kg
voda	65 l

# Vita domači

## O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen proizvodnji kruha i peciva
- jezgra je neravnomjerno porozna
- kora je zlatnožute boje i hrskava
- kruh pečemo slobodno
- ima izgled "starog" domaćeg kruha i peciva
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	30 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	50 kg
<b>vita domači</b>	50 kg
kvasac	2,5 kg
voda	cca 70 l



# Vita integrale

## O PROIZVODU

- gotova smjesa integralnog pšeničnog brašna namijenjena je proizvodnji kruha i peciva
- pekarskim proizvodima daje tipičan izgled od cjelovitih žitarica, ugodan okus i aromu
- pekarski proizvodi imaju prikladno rahlu jezgru s vidljivim česticama pšeničnih mekinja
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno balastnih tvari i imaju veću nutritivnu i nižu kalorijsku vrijednost u usporedbi s bijelim pšeničnim kruhom
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 9 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	25 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

## RECEPTURA

<b>vita integrale</b>	100 kg
kvasac	2,5 kg
voda	cca 70 l

# Vita kurkuma

## O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen za proizvodnju kruha i peciva s kurkumom
- kurkuma daje proizvodima specifičnu boju, aromu i okus
- ima prekrasnu žutu jezgru s vidljivim česticama raznih žitarica i sjemenki
- proizvodi imaju finu strukturu
- kruh se šeće slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	25 - 26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 °C
vrijeme pečenja	30 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	70 kg
<b>vita kurkuma</b>	30 kg
kvasac	2 kg
voda	cca 60 l

# Vita oves / zob

## O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen za proizvodnju zobenog miješanog kruha i peciva s više od 45% udjela zobenog brašna računato na ukupnu količinu brašna
- omogućuje jednostavnu pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- jezgra pekarskih proizvoda je fina i rahla
- omogućuje pripremu tijesta prema izravnom postupku bez prethodne termičke obrade zobenog brašna
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 7 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	15 - 20 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	25 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg
<b>vita zob</b>	60 kg
kvasac	2.5 kg
voda	cca 70 l

# Vita pira

## O PROIZVODU

- gotova smjesa integralnog pirovog brašna namijenjena proizvodnji kruha i peciva
- proizvodima od pira od cjelovitih žitarica daje tipičan izgled, ugodan okus i aromu
- pekarski proizvodi imaju prikladno blagu jezgru s vidljivim česticama pirovih mekinja
- omogućuje pripremu proizvoda koji sadrže puno balastnih tvari i imaju veću nutritivnu i nižu kalorijsku vrijednost u usporedbi s bijelim pšeničnim kruhom
- njegov sastav omogućuje odgovarajuću kvalitetu proizvoda
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	2 + 5 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	25 - 30 min
vrijeme fermentacije u komori	50 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	24 min

## RECEPTURA

<b>vita od pira</b>	100 kg
kvasac	2,5 kg
voda	cca 60 l

# Vita rut-in

## O PROIZVODU

- koncentrat je uglavnom namijenjen proizvodnji "korijena", ali se može koristiti i za druge vrste kruha i peciva od mekšeg tijesta
- daje proizvodima tipičnu boju i okus
- kori proizvoda daje lijepu boju i hrskavost
- proizvodima daje neravnomjerno i veće probijanje jezgre
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- posebno je pogodan za mekši zamijes tijesta
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura brašna	20 °C
temperatura vode	10 °C
vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 18 min
temperatura tijesta	24 °C
fermentacija u masi	60 min
vrijeme fermentacije u komori	20 min
vrijeme pečenja	35 min
temperatura peći	230 - 235 °C

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	100 kg
<b>vita rut-in</b>	15 kg
kvasac	2 kg
voda	cca 75 l

# Vita rž / raž

## O PROIZVODU

- koncentrat je namijenjen za proizvodnju raženog miješanog kruha
- omogućuje jednostavnu pripremu kruha i peciva tipične ugodne arome i okusa
- kruščić je niske strukture i izuzetno dobre svježine
- kruh se peče slobodno ili u modelima
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	20 °C
temperatura vode	12 - 14 °C
vrijeme mijesjenja u spiralnim miješalicama	5 + 3 min
temperatura tijesta	24 - 26 °C
fermentacija u masi	30 min
vrijeme fermentacije u komori	45 min
temperatura peći	230 - 240 °C
vrijeme pečenja	35 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	40 kg
<b>vita raž</b>	60 kg
kvasac	3 kg
voda	cca 68 l

# Vita večzrnata / višezrnata

## O PROIZVODU

- smjesa je napravljena za proizvodnju kruha i peciva obogaćenih sjemenkama
- s raznim sjemenkama i žitaricama povećava hranjivu vrijednost pekarskih proizvoda
- sadrži 13% sjemenki po količini brašna
- optimalan izgled i okus proizvoda postiže se korištenjem namaza s više sjemenki
- proizvod sadrži poboljšivač bez E brojeva

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

temperatura koncentrata i brašna	24 °C
temperatura vode	12 °C
vrijeme miješenja u spiralnim miješalicama	2 + 8 min
temperatura tijesta	26 - 28 °C
fermentacija u masi	40 min
miješanje (turpijanje)	
fermentacija u masi	20 min
vrijeme fermentacije u komori	40 - 50 min
temperatura peći	230 - 245 °C
vrijeme pečenja	30 min

## RECEPTURA

<b>vita višezrnata</b>	100 kg
kvasac	do 3 kg
voda	cca 60 l



ReproKolinska

# Sirovine za slastičarske proizvode



KO ZADIŠI PO DOMAČEM



# Zmes za krofe / smjesa za krafne

## O PROIZVODU

- pogodna za izradu svih vrsta krafni i peciva
- omogućuje brzu proizvodnju krafni
- daje proizvodima ljepšu i ujednačeniju strukturu jezgre i mekoću
- daje kori proizvoda lijepu boju i prekrasan "vijenac"
- proizvodima daje ugodnu aromu
- posebno je pogodan za linijsku proizvodnju krafni
- smanjuje utjecaj fluktuacija kvalitete brašna
- tijesto i proizvod prikladni su za zamrzavanje

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	5 - 10 min
oblikovanje	60 - 80 -90 g
vrijeme fermentacije u komori	60 - 90 min
temperatura ulja	cca 175 °C
vrijeme prženja	5 + 3 min

## RECEPTURA

<b>smjesa za krafne</b>	100 kg
kvasac	3 - 4 kg
rum	2 kg
ulje (po želji)	1 -2 l
voda	46 - 50 l

# Koncentrat za slatka tijesta

## krafne, pinca, potica

### O PROIZVODU

- pogodan je za izradu svih vrsta proizvoda od slatkog tijesta
- sadrži pšeničnu bijelo brašno, jaja u prašku, prašak za mlijeko, šećer, kuhinjsku sol, emulgator (E472e, E471), sredstvo za obradu brašna E300, enzime, prirodno bojilo beta karoten, arome
- omogućuje brzu proizvodnju
- daje proizvodima ljepšu i ravnomjerniju poravost sredice i mekoću
- daje proizvodima lijepu smeđu boju
- daje proizvodima ugodan miris
- tijesto i proizvodi su prikladni za zamrzavanje

### DOZIRANJE

po recepturi

### PAKIRANJE

vreće 25 kg

krafne

### PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	5 - 10 min
oblikovanje/valjanje/punjenje	80 - 90 g
vrijeme fermentacije u komori	60 - 90 min
temperatura ulja	cca 175 °C
vrijeme prženja/pečenja	5 + 3 min

### RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	66 kg
<b>koncentrat za slatka tijesta</b>	33 kg
kvas	3 - 4 kg
rum	2 kg
ulje (dodaje se postepeno)	1 - 2 l
šećer (dodaje se postepeno)	-
voda	46 l

# Koncentrat za slatka tijesta

krafne, pinca, potica

pinca

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	30 min
oblikovanje/valjanje/punjenje	400 g
vrijeme fermentacije u komori	60 - 80 min
temperatura ulja	-
vrijeme prženja/pečenja	25 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	70 kg
<b>koncentrat za slatka tijesta</b>	30 kg
kvas	6 kg
rum	-
ulje (dodaje se postepeno)	5 l
šećer (dodaje se postepeno)	12 kg
voda	40 l

potica

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

vrijeme mijesenja u spiralnim miješalicama	2 + 10 min
temperatura tijesta	26 - 27 °C
fermentacija u masi	-
oblikovanje/valjanje/punjenje	800 g (z nadevom)
vrijeme fermentacije u komori	60 - 80 min
temperatura ulja	-
vrijeme prženja/pečenja	60 min

## RECEPTURA

pšenično bijelo brašno (TIP 500)	70 kg
<b>koncentrat za slatka tijesta</b>	30 kg
kvas	5 kg
rum	-
ulje (dodaje se postepeno)	5 l
šećer (dodaje se postepeno)	7 kg
voda	45 l

# Zmes za krem rezino / smjesa za kremšnitu

## O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena je pripremi kreme koja se koristi kao nadjev za proizvodnju kriški kreme
- zamjenjuje dugotrajnu pripremu kuhanog vrhnja
- krema je stabilna, pogodna za transport
- ugodnog je okusa i ugodnog mirisa vanilina
- krema se može koristiti i kao nadjev u raznim vrstama peciva (npr. princezine krafne)
- krema se može koristiti samostalno ili obogaćena raznim dodacima (kava, kakao, lješnjaci)

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 25 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Gotova smjesa polako se ulijeva u odgovarajuću količinu vode uz miješanje električnom miješalicom. Miješajte 2 - 3 minute dok se krema ne počne zgušnjavati. Napravljena krema odmah se koristi kao nadjev za kriške kreme, koje se stavljaju u hladnjak na najmanje 2 sata kako bi se krema stabilizirala.

## RECEPTURA

**1 kg praška / 2,5 l vode**

# Zmes za krem rezino / smjesa za kremšnitu super

## O PROIZVODU

- gotova smjesa namijenjena je pripremi instant kreme koja se koristi kao nadjev za proizvodnju kriški kreme
- zamjenjuje dugotrajnu pripremu kuhanog vrhnja
- krema je stabilna, pahuljasta, pogodna za transport
- ugodnog je okusa i ugodnog mirisa vanilina
- krema se može koristiti i kao nadjev u raznim vrstama peciva (npr. princezine krafne)
- krema se može koristiti samostalno ili obogaćena raznim dodacima (kava, kakao, lješnjaci)

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 12,5 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Gotova smjesa polako se ulijeva u odgovarajuću količinu hladne vode i vrhnja (po želji) uz miješanje električnom miješalicom. Uz dodatak vrhnja, krema je još punija okusa. Miješajte 5 minuta dok se krema ne počne zgušnjavati. Napravljena krema odmah se koristi kao nadjev za kriške kreme, koje se stavljaju u hladnjak na najmanje 2 sata kako bi se krema stabilizirala.

## RECEPTURA

<b>1 kg praška / 2,25 l vode biljna smetana</b>	10 - 15 °C 0,25 l
---	----------------------

ili

<b>1 kg praška / 2,50 l vode</b>	10 - 15 °C
----------------------------------	------------

# Zmes za kocke / smjesa za kocke

## O PROIZVODU

- gotova smjesa za jednostavnu pripremu biskvitne mase prema postupku jednokratnog mućenja svih sastojaka bez prethodne pripreme (odvojeno mućenje bjelanjaka, žumanjaka, šećera i sl.)
- Smjesa za kekse pogodna je za brzu izradu kolačića za kockice kokosa, kolače i razna peciva
- omogućuje konstantnu količinu i stabilnost proizvoda
- proizvodi nisu mrvičasti, imaju dobru svježinu i lijepu strukturu
- uvijek osigurava uspješnu pripremu biskvitne mase
- prilikom pripreme mase smjese dodaju se voda, ulje i arome prema receptu

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 10 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Stavite sastojke u blender i miješajte oko 5 minuta (ovisno o vrsti miksera) da dobijete pjenastu masu.

Pripremljena masa stavlja se u modele obložene papirom i peče do zlatno smeđe boje.

## RECEPTURA

<b>smjesa za kocke</b>	1000 g
voda	475 g
ulje (po želji)	190 g
arome / vanilin šećer	po ukusu

# Zmes / smjesa za brownije

## O PROIZVODU

- gotova smjesa za jednostavnu pripremu biskvitne mase prema postupku jednokratnog mućenja svih sastojaka bez prethodne pripreme (odvojeno mućenje bjelanjaka, žumanjaka, šećera i sl.)
- brownie smjesa pogodna je za brzu proizvodnju sočnih čokoladnih kolačića
- ako se smjesa priprema bez dodatka čokolade, dobiva se biskvit koji se može koristiti za razne druge deserte
- omogućuje konstantan volumen i stabilnost proizvoda
- proizvodi nisu mrvičasti, imaju dobru svježinu i lijepu strukturu
- uvijek osigurava pripremu biskvitne mase
- prilikom pripreme mase za kolače dodaju se voda, maslac i komadići čokolade prema receptu

## DOZIRANJE

po recepturi

## PAKIRANJE

vreće 10 kg

## PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Prilikom izrade biskvita za kolače u smjesu se dodaju voda i rastopljeni maslac. Sve dobro promiješajte (cca 5 min) da dobijete homogenu masu. Minutu prije kraja miješanja u smjesu se dodaju komadići čokolade. Pripremljena masa stavlja se u bilo koji model i peče oko 25 - 35 minuta na temperaturi od 160 - 170 °C, ovisno o pećnici.

## RECEPTURA

<b>smjesa za brownije</b>	1000 g
voda	620 g
maslo (po želji)	440 g
komadići čokolade	620 g

# Sladkor vanilin / Vanilin šećer

## O PROIZVODU

- koristi se za aromatiziranje raznih slastica
- sadrži okus šećera i vanilina

## DOZIRANJE

po ukusu

## PAKIRANJE

vreće 10 kg



# Pecilni prašek / prašak

## O PROIZVODU

- koristi se kao kemijsko sredstvo za dizanje i rahljenje
- sadrži dinatrijev difosfat, natrijev bikarbonat i škrob
- kod zamjesa pomiješajte s brašnom

## DOZIRANJE

2,6 % na količinu brašna

## PAKIRANJE

vreće 10 kg



ReproKolinska

# Vizitka tvrtke



REPROKOLINSKA, družba za proizvodnjo in prodajo, d.o.o.



Središka ulica 5, 1000 Ljubljana, Slovenija



DAMIR HARAPIN, tehnokomercijalist

+385 91 334 99 42

damir.harapin@reprokolinska.si



Distributer za Hrvatsku:

**Ronca**

RONCA USLUGE d.o.o.

Maretićeva 17, 10000 Zagreb

TEL/FAX: +385 (0)1 615-4606

MOB: +385 98 358 376

E-MAIL: [info@ronca-usluge.hr](mailto:info@ronca-usluge.hr)

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M