



Il mulino di Napoli

Техническая Карточка

Продукт	Мука пшеничная мягких сортов Саккороссо "00"		
<p>Описание: Увеличение количества глютэна высочайшего качества позволяет получить всегда отменное тесто, стабильное и эластичное. Кроме того тщательнейшие исследования и разработки специалистов Капуто позволят получать идеальный конечный продукт с уникальным и традиционным вкусом.</p> <p>Универсальна! Идеальна для любых видов выпечки: кондитерских изделий, хлеба, пиццы, всевозможных пирогов и пирожных, особо рекомендуется для приготовления выпечки и кондитерских изделий с длительным периодом левитации. Готовое тесто из этой муки, благодаря повышенному фактору WW (содержанию клейковины), при хранении в холодильнике, сохраняет эластичность и идеально для работы на протяжении 24 часов с момента замеса.</p>			
Упаковка	бумажно-целлюлозная		
Сырье	Пшеница из мягких сортов		
СРОК ГОДНОСТИ:	12 месяцев после даты упаковки		
Масса НЕТТО	25 кг		
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: в сухом, прохладном месте, вдали от источников света и тепла, оптимально 20-24 °C			
Левитация W:	300-330		
Эластичность P/L:	0,50-0,60		
Реологическое Свойство			
Поглощение	59-61	Активность фермента	340-360
Освоение	3'00"-4'00"	Влага р/р	15,50 %
Стабильность	12'-14'	Клейковина сухая	13,0-13,5 %
Физико-Химические показатели			
Белки р/р (N x 6,25)	13,5 % (±0,50)		
Жиры р/р	1,20 % (±0,30)		
Углеводы р/р	68,40 % (±3,50)		
Пищевые волокна р/р	3,20 % (±0,50)		
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,005 (±0,002)		
Зола (зольность)	0,50 % (±0,05)		
Энергетическая ценность на 100 г продукта: 345,00 ККал / 1462 КДж			
Микроэлементы			
Минеральные соли (средние значения) мг		Витамины (средние значения) мг	
Кальций	30	Тиамин (Vit B1)	0,30
Фосфар	165	Рибофлавин (Vit B2)	0,06
Калий	150	Ниацин (Vit PP) Витамин E	1,6
Характеристика биологическая	Регулярный - STD	ниже пределов, установленных законом	
Характеристика Микробиологическая	Высокое качество	ниже пределов, установленных законом	
Остатки и микрочастицы	отсутствует	ниже пределов, установленных законом	
ГМО	отсутствует	отсутствует	