



Техническая Карточка

Продукт	Мука из мягких сортов пшеницы Манитоба "0"		
Описание: Мука пшеничная из мягких сортов пшеницы Манитоба - исключительно сильная мука, полученная путем смешивания лучших твёрдых зёрен, перемолотых по особой передовой технологии. Она обычно используется в качестве добавки, для увеличения содержания белка и для улучшения ферментативной активности, которая прогрессирует в течение длительной обработки теста. Мука идеально подходит для приготовления изделий, тесто в которых должно подниматься.			
Упаковка	бумажно-целлюлозная		
Сырьё	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 °С			
Левитация W:	360-380		
Эластичность P/L:	0,45-0,55		
Реологическое Свойство			
Поглощение	61-63	Освоение	4'00"-6'00"
Освоение	4'00"-6'00"	Клейковина сухая	14,0-14,5 %
Стабильность	16'-20'		
Физико-Химические показатели			
Белки р/р (N x 6,25)	14,5 % (±0,50)		
Жиры р/р	1,00 % (±0,30)		
Углеводы р/р	68,50 % (±3,50)		
Пищевые волокна р/р	3,00 % (±0,50)		
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,009 (±0,002)		
Зола (зольность)	0,60 % (±0,50)		
Энергетическая ценность на 100 г продукта: 345,00 ККал / 1464 КДж			
Микроэлементы			
Минеральные соли (средние значения) мг		Витамины (средние значения) мг	
Кальций	32	Тиамин (Vit B1)	0,35
Фосфар	180	Рибофлавин (Vit B2)	0,07
Калий	160	Ниацин (Vit PP) Витамин E	1,7
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	