Техническая Карточка

Продукт	**Мука пшеничная мягких сортов Паста Фреска "00"**

Описание: Формат Паста Фреска разработан производителем для приготовления свежей пасты и равиоли. Высокий уровень глютена и эластичности подарит Вам превосходный результат и удовольствие от работы с этой мукой.
Произведена из тщательно отобранных сортов зерна чтоб идеально подходить для традиционного приготовления "Свежей Пасты" удовлетворит потребности самых требовательных производителей свежей пасты. Хороший уровень глютэна, цвета и эластичности подобран для Вас чтоб ваша паста была неизменно идеальна.

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:	260-280
Эластичность P/L:	0,70-0,80

Реологическое Свойство

Поглощение	57-59	Активность фермента	320-340
Освоение	2’00”-4’00”	Влага р/р	15,50 %
Стабильность	16’-18’	Клейковина сухая	12,0-12,5%

Физико-Химические показатели

Белки р/р (N x 6,25)	12,25 % (±0,50)
Жиры р/р	0,90 % (±0,30)
Углеводы р/р	72,00 % (±3,50)
Пищевые волокна р/р	2,30 % (±0,50)
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,017 (±0,002)
Зола (зольность)	0,45 % (±0,05)

Энергетическая ценность на 100 г продукта: 350,00 ККал / 1484 КДж

Микроэлементы

Минеральные соли (средние значения) мг		Витамины (средние значения) мг	
Кальций	26	Тиамин (Vit B1)	0,24
Фосфар	150	Рибофлавин (Vit B2)	0,05
Калий	140	Ниацин (Vit PP) Витамин E	1,4

Харатеристика 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

Bello e buono
поставщик продуктов питания