



Il mulino di Napoli

Техническая Карточка

Продукт	Мука пшеничная мягких сортов БИО "0"		
<p>Описание: Мука, полученная измельчением, и, следовательно, подслащивание нежной пшеницы тщательно отбирают, не прорастают и не содержат никаких примесей в результате органического земледелия.</p> <p>Мука БИО CAPUTO подходит во всех ее аспектах для употребления в пищу человеком и производится в соответствии с традиционным методом измельчения зерна пшеницы. Выращивание в БИОЛОГИЧЕСКИХ ПОЛЯХ «зернового» сырья гарантирует подлинность и безопасность пищевых продуктов.</p> <p>Био-продукт, произведённый в строгом соответствии с принципами органического земледелия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зерно не было генетически модифицировано - поля в экологически благоприятном районе Италии - природосберегающая беспашотная технология обработки почвы - выращено без использования минеральных удобрений, пестицидов, гербицидов и стимуляторов роста 			
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:	250-270		
Эластичность P/L:	0,55-0,70		
Реологическое Свойство			
Ферментативная активность	> 200	Влага р/р	15,50 %
Клейковина влажная	> 22,00 %		
Физико-Химические показатели			
Белки р/р (N x 6,25)	12,00 % (±0,50)		
Жиры р/р	1,10 % (±0,30)		
Углеводы р/р	71,30 % (±3,50)		
Пищевые волокна р/р	3,20 % (±0,50)		
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,010 (±0,002)		
Зола (зольность)	< 0,65 % (±0,05)		
Энергетическая ценность на 100 г продукта: 351,00 ККал / 1489 КДж			
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	