



Il mulino di Napoli

Техническая Карточка

Продукт	Мука пшеничная мягких сортов Супериоре "00"		
<p>Описание: Получена из зерна средней силы и большой эластичности. Рекомендуется для замесов средней левитации, тонкой пиццы, и короткого цикла производства, от начала замеса до получения готового продукта.</p> <p>Произведена из тщательно отобранных сортов пшеницы, чтоб стать идеальной базой для традиционной неаполетанской пиццы. Увеличение количества глютэна высочайшего качества позволяет получить всегда отменное тесто, стабильное и эластичное. Кроме того тщательнейшие исследования и разработки специалистов Капуто позволят Вам всегда получать идеальный конечный продукт с уникальным и традиционным вкусом.</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:	240-260		
Эластичность P/L:	0,50-0,60		
Реологическое Свойство			
Поглощение	57-59	Активность фермента	300-360
Освоение	1'30"-2'00"	Влага p/p	15,50 %
Стабильность	4'-7'	Клейковина сухая	11,0-11,5%
Физико-Химические показатели			
Белки p/p (N x 6,25)	11,5 % (±0,50)		
Жиры p/p	0,90 % (±0,30)		
Углеводы p/p	73,00 % (±3,50)		
Пищевые волокна p/p	2,40 % (±0,50)		
Соль (Na x 2,5) (g.)	0,006 (±0,002)		
Зола (зольность)	0,50 % (±0,05)		
Энергетическая ценность на 100 г продукта: 351,00 ККал / 1489 КДж			
Микроэлементы			
Минеральные соли (средние значения) мг		Витамины (средние значения) мг	
Кальций	27	Тиамин (Vit B1)	0,25
Фосфар	160	Рибофлавин (Vit B2)	0,05
Калий	135	Ниацин (Vit PP) Витамин E	1,5
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	