



Il mulino di Napoli

## Техническая Карточка

Продукт	Мука пшеничная мягких сортов Пицца а Метро "00"		
<b>Описание:</b> Мука, предназначенная для приготовления продуктов длительного брожения, таких как: пицца метровая, пицца на лопату, фокачча, выпечка и сдоба. Увеличенное количество глютена 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.			
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 °С			
Левитация W:	310-330		
Эластичность P/L:	0,45-0,50		
<b>Реологическое Свойство</b>			
Поглощение	60-62	Активность фермента	300-360
Освоение	1'30"-2'30"	Влага р/р	15,50 %
Стабильность	14'-16'	Клейковина сухая	13,0-13,5%
<b>Физико-Химические показатели</b>			
Белки р/р (N x 6,25)	13,25 % (±0,50)		
Жиры р/р	1,20 % (±0,30)		
Углеводы р/р	70,00 % (±3,50)		
Пищевые волокна р/р	2,35 % (±0,50)		
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,005 (±0,002)		
Зола (зольность)	0,55 % MAX		
<b>Энергетическая ценность на 100 г продукта:</b> 347,00 ККал / 1473 КДж			
<b>Микроэлементы</b>			
Минеральные соли (средние значения) мг		Витамины (средние значения) мг	
Кальций	24	Тиамин (Vit B1)	0,28
Фосфар	155	Рибофлавин (Vit B2)	0,05
Калий	145	Ниацин (Vit PP) Витамин E	1,4
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	