Il mulino di Napoli

Техническая Карточка

Продукт	**Мука пшеничная мягких сортов Фролла "0"**

Описание: Формат Фрола специально разработан для кондитерских изделий таких как бисквиты, печенье, вафли и сдобное тесто. Произведена из тщательно отобранных сортов пшеницы. За счет неустанной исследовательской работы производителя, получен результат, направленный на удовлетворение требований именно этой сферы поварского искусства.

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:	140-160
Эластичность P/L:	0,45-0,55

Реологическое Свойство

Поглощение	56-58	Активность фермента	320-360
Освоение	1’50”-2’50”	Влага р/р	15,50 %
Стабильность	2’-4’	Клейковина сухая	9,5-10%

Физико-Химические показатели

Белки р/р (N x 6,25)	12,75 % (±0,50)
Жиры р/р	1,00 % (±0,30)
Углеводы р/р	71,00 % (±3,50)
Пищевые волокна р/р	3,00 % (±0,50)
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,005 (±0,002)
Зола (зольность)	0,50 % (±0,05)

Энергетическая ценность на 100 г продукта: 350,00 ККал / 1485 КДж

Микроэлементы

Минеральные соли (средние значения) мг		Витамины (средние значения) мг	
Кальций	18	Тиамин (Vit B1)	0,25
Фосфар	160	Рибофлавин (Vit B2)	0,04
Калий	140	Ниацин (Vit PP) Витамин E	1,2

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

ANTIMO CAPUTO s.r.l. Direzione Generale 80146 NAPOLI – Corso S. Giovanni a Teduccio, 55 e 59 • Tel. +39 081.5590781
R.E.A. Napoli 333942 • Iscr.Reg. Imprese Napoli 1787/81 • Partita I.V.A. 03456350630 • www.molinocaputo.it • info@molinocaputo.it