



Il mulino di Napoli

Техническая Карточка

Продукт	Мука пшеничная мягких сортов Нувола "0"		
<p>Описание: Произведена из тщательно отобранных сортов пшеницы. 100% натуральная без добавок и консервантов. Уникальные и новейшие разработки позволили добиться прекрасного продукта для совершенной пиццы. 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> <p>Nuvola является 100% натуральным продуктом без использования добавок или консервантов.</p>			
Упаковка	бумажно-целлюлозная		
Сырье	Пшеница из мягких сортов		
СРОК ГОДНОСТИ:	12 месяцев после даты упаковки		
Масса НЕТТО	1 кг		
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: в сухом, прохладном месте, вдали от источников света и тепла, оптимально 20-24 °С			
Левитация W:	270-290		
Эластичность P/L:	0,50-0,60		
Реологическое Свойство			
Поглощение	60-62	Активность фермента	240-260
Освоение	2'50"-3'00"	Влага р/р	15,50 %
Стабильность	8'-10'	Клейковина сухая	12-12,5%
Физико-Химические показатели			
Белки р/р (N x 6,25)	12,5 % (±0,50)		
Жиры р/р	1,00 % (±0,30)		
Углеводы р/р	71,50 % (±3,50)		
Пищевые волокна р/р	3,00 % (±0,50)		
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,006 (±0,002)		
Зола (зольность)	0,60 % (±0,05)		
Энергетическая ценность на 100 г продукта: 350,00 ККал / 1485 КДж			
Микроэлементы			
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	