



Il mulino di Napoli

Техническая Карточка

Продукт	Мука пшеничная мягких сортов Пастичерия "00"		
Описание: 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.			
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:	200-220		
Эластичность P/L:	0,60-0,70		
Реологическое Свойство			
Поглощение	57-59	Активность фермента	300-360
Освоение	1'30"-2'00"	Влага р/р	15,50 %
Стабильность	3'-6'	Клейковина сухая	10,5-11%
Физико-Химические показатели			
Белки р/р (N x 6,25)	11,25 % (±0,50)		
Жиры р/р	1,00 % (±0,30)		
Углеводы р/р	73,00 % (±3,50)		
Пищевые волокна р/р	3,00 % (±0,50)		
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,008 (±0,002)		
Зола (зольность)	0,50 % (±0,05)		
Энергетическая ценность на 100 г продукта: 343,00 ККал / 1454 КДж			
Микроэлементы			
Минеральные соли (средние значения) мг		Витамины (средние значения) мг	
Кальций	28	Тиамин (Vit B1)	0,25
Фосфар	160	Рибофлавин (Vit B2)	0,04
Калий	140	Ниацин (Vit PP) Витамин E	1,2
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	