Il mulino di Napoli

Техническая Карточка

Продукт	**Мука пшеничная мягких сортов 100% Итальяно "0"**			
Описание: произведена из тщательно отобранных сортов Итальянской 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		25 кг		
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: в сухом, прохладном месте, вдали от источников света и тепла, оптимально 20-24 °C				
Левитация W:		250-270		
Эластичность P/L:		0,50-0,60		
Реологическое Свойство				
Поглощение	58-60	Активность фермента	320-340	
Освоение	1’90”-3’00”	Влага p/p	15,50 %	
Стабильность	6’-9’	Клейковина сухая	11,5-12%	
Физико-Химические показатели				
Белки p/p (N x 6,25)		12,5 % (±0,50)		
Жиры p/p		1,00 % (±0,30)		
Углеводы p/p		72,00 % (±3,50)		
Пищевые волокна p/p		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: 354,00 ККал / 1502 КДж				
Микроэлементы				
Минеральные соли (средние значения) мг		Витамины (средние значения) мг		
Кальций	35	Тиамин (Vit B1)	0,32	
Фосфар	180	Рибофлавин (Vit B2)	0,08	
Калий	155	Ниацин (Vit PP) Витамин E	1,6	
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 пищевых продуктов питания