



Il mulino di Napoli

Техническая Карточка

Продукт		Мука из мягких сортов пшеницы Манитоба "0"	
<p>Описание: Мука пшеничная из мягких сортов пшеницы Манитоба - исключительно сильная мука, полученная путем смешивания лучших твёрдых зёрен, перемолотых по особой передовой технологии. Она обычно используется в качестве добавки, для увеличения содержания белка и для улучшения ферментативной активности, которая прогрессирует в течение длительной обработки теста. Мука идеально подходит для приготовления изделий, тесто в которых должно подниматься.</p>			
Упаковка		бумажно-целлюлозная	
Сырьё		Пшеница из мягких сортов	
СРОК ГОДНОСТИ:		12 месяцев после даты упаковки	
Масса Нетто		1 и 5 кг	
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: в сухом, прохладном месте, вдали от источников света и тепла, оптимально 20-24 °C			
Левитация W:		360-380	
Эластичность P/L:		0,45-0,55	
Реологическое Свойство			
Поглощение	61-63	Активность фермента	340-360
Освоение	4'00"-6'00"	Влага р/р	15,5 %
Стабильность	16'-20'	Клейковина сухая	14,0-14,5 %
Физико-Химические показатели			
Белки р/р (N x 6,25)		14,5 % (±0,50)	
Жиры р/р		1,00 % (±0,30)	
Углеводы р/р		68,00 % (±3,50)	
Пищевые волокна р/р		3,00 % (±0,50)	
Соль (Na x 2.5) (g.)		0,009 (±0,002)	
Зола (зольность)		0,60 % (±0,50)	
Энергетическая ценность на 100 г продукта: 345,00 ККал / 1464 КДж			
Микроэлементы			
Минеральные соли (средние значения) мг		Витамины (средние значения) мг	
Кальций	22	Тиамин (Vit B1)	0,30
Фосфар	180	Рибофлавин (Vit B2)	0,06
Калий	160	Ниацин (Vit PP) Витамин E	1,5
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	