



Il mulino di Napoli

Техническая Карточка

Продукт	Мука пшеничная мягких сортов Паста Фреска "00"		
<p>Описание: Формат Паста Фреска разработан производителем для приготовления свежей пасты и равиоли. Высокий уровень глютена и эластичности подарит Вам превосходный результат и удовольствие от работы с этой мукой.</p> <p>Произведена из тщательно отобранных сортов зерна, чтоб идеально подходить для традиционного приготовления "Свежей Пасты" удовлетворит потребности самых требовательных производителей свежей пасты. Хороший уровень глютэна, цвета и эластичности подобран для Вас чтоб ваша паста была неизменно идеальна.</p>			
Упаковка	бумажно-целлюлозная		
Сырье	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 °С			
Левитация W:	260-280		
Эластичность P/L:	0,70-0,80		
Реологическое Свойство			
Поглощение	57-59	Активность фермента	320-340
Освоение	2'00"-4'00"	Влага р/р	15,50 %
Стабильность	16'-18'	Клейковина сухая	12,0-12,5%
Физико-Химические показатели			
Белки р/р (N x 6,25)	12,25 % (±0,50)		
Жиры р/р	0,90 % (±0,30)		
Углеводы р/р	72,00 % (±3,50)		
Пищевые волокна р/р	2,30 % (±0,50)		
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,017 (±0,002)		
Зола (зольность)	0,45 % (±0,05)		
Энергетическая ценность на 100 г продукта: 350,00 ККал / 1484 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	140	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	