



Il mulino di Napoli

## Техническая Карточка

Продукт	Мука пшеничная мягких сортов для Пиццы "00"		
<p><b>Описание:</b> 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. Готовое тесто из этой муки, благодаря высокому фактору W (содержанию клейковины), при хранении в холодильнике, сохраняет эластичность и идеально для работы на протяжении 12-16 часов с момента замеса.</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 °C			
Левитация W:	260-280		
Эластичность P/L:	0,50-0,60		
<b>Реологическое Свойство</b>			
Поглощение	58-60	Активность фермента	340-360
Освоение	2'50"-3'00"	Влага р/р	15,50 %
Стабильность	8'-10'	Клейковина сухая	12-12,5%
<b>Физико-Химические показатели</b>			
Белки р/р (N x 6,25)	13 % (±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.)	0,005 (±0,002)		
Зола (зольность)	0,50 % (±0,05)		
<b>Энергетическая ценность на 100 г продукта:</b> 351,00 ККал / 1489 КДж			
<b>Микроэлементы</b>			
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	