



Техническая Карточка

Продукт	Мука пшеничная мягких сортов Тип 1		
Описание: Мука Типо 1 рождается из опыта Мулино Капуто - это мука которая сохраняет старинные традиции и вкусы. Произведена из селекции лучших сортов пшеницы. Идеально подходит для замесов длительной левитации, а так же для производства хлеба, пиццы и сладкой выпечки. 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, 5, 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:	0,45-0,55		
Реологическое Свойство			
Поглощение	60-62	Активность фермента	320-360
Освоение	4'50"-6'00"	Влага р/р	15,50 %
Стабильность	7'-10'	Клейковина сухая	13,0-13,5 %
Физико-Химические показатели			
Белки р/р (N x 6,25)	13,50 % (±0,50)		
Жиры р/р	1,7 % (±0,30)		
Углеводы р/р	67 % (±3,50)		
Пищевые волокна р/р	4,70 % (±0,50)		
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,015 (±0,002)		
Зола (зольность)	0,8 MAX		
Энергетическая ценность на 100 г продукта: 347,00 ККал / 1469 КДж			
Микроэлементы			
Минеральные соли (средние значения) мг		Витамины (средние значения) мг	
Кальций	30	Тиамин (Vit B1)	0,7
Фосфар	310	Рибофлавин (Vit B2)	0,3
Калий	360	Ниацин (Vit PP) Витамин E	7,5
Магний	25	Витамин E	0,8
Железо	3,2		
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	