



ПШЕНИЧНЕ БОРОШНО М'ЯКИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ ТИП 00

**КОД 702****ВИЗНАЧЕННЯ**

Пшеничне борошно типу 00, отримане після подрібнення і просіювання м'яких сортів пшениці від сторонніх речовин та домішок.

КОД КЛІЄНТА 702**БОТАНІЧНЕ ПОХОДЖЕННЯ**

Triticum aestivum

ДОМІШКИ

Відсутні

АЛЕРГЕНИ ТА ГМО

Відповідно до чинного законодавства.

Містить пшеничний глютен.

Може містити сліди сої.

Не містить ГМО.

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА

КОЛІР: білий

ЗАПАХ: характерний, відсутність запахів цвілі, горілого або іншого походження

СМАК: характерний та приємний

ВИГЛЯД: щільний, відсутні сторонні речовини

ХІМІЧНО-ФІЗИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вологість макс.	15.50%
Попіл с.с.	0.55%
Глютен с.с.	36,00%
Білок (Nx5.70)	14.00%
Показник розпаду	≥ 300 секунд

ТЕСТ ЗАБРУДНЕННЯ

Живі або мертві членистоногі	відсутні
Фрагменти комах	≤25н/50г
Шерсть гризунів	відсутні

ЗАЛИШКИ ПЕСТИЦИДІВ ТА ВАЖКИХ МЕТАЛІВ

В межах законодавства

ПРИЗНАЧЕННЯ

Борошно для приготування піци, ідеальне для тіста прямого та непрямого замісу, на бізі або материнських дрожжах. Від 12 до 48+ годин.

РЕОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ

W	350-380
P/L	0.50-0.80
CD	≥10 хвилини
хвилини	

МІКОТОКСИНИ

Афлатоксин В 1	≤2 ppb
Афлатоксини тот.	≤4 ppb
Охратоксин А	≤3 ppb
Зеараленон	≤75 ppb
Дон (Діоксиніваленон)	≤750 ppb

ГІГІЄНИЧНО-МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Загальний бактеріальний заряд	≤100,000 ufc/g
Цвіль	≤1000 ufc/g
Дріжджі	≤1000 ufc/g
Кишкова паличка	≤10 ufc/g
Стафілокок золотистий макс.	10 ufc/g
Коліформні бактерії	≤1000 ufc/g
Сальмонела	відсутня / 25г

МІНІМАЛЬНЕ ЗБЕРІГАННЯ

Спожити протягом 6 місяців від дати пакування

УМОВИ УПАКУВАННЯ

Паперові мішки по 25 кг

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Зберігайте в сухому прохолодному місці

ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ (НА 100 Г)

ЕНЕРГІЯ	1423 KJ – 335 Kcal
ЖИРИ	1.0
з яких НАСИЧЕНІ ЖИРНІ КИСЛОТИ	0.2
ВУГЛЕВОДИ	65.0
з яких ЦУКОР	1.0
БІЛКИ	14.0
СІЛЬ	0.0
ВОЛОКНА	3.2