



ПШЕНИЧНЕ БОРОШНО М'ЯКИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ ТИП 00

**КОД 804****ВИЗНАЧЕННЯ**

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

КОД КЛІЄНТА 804 PANETTONE**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.	≥ 13,50%
Білок (Nx5.70)	15,00%
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

Високоякісне кондитерське борошно.

Неперевершене, якщо мова йде про випічку традиційних італійських Панеттоне, Пандоро і Коломба. Його також можна використовувати для посилення слабшого борошна.

РЕОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ

W	390-420
P/L	0,50-0,50
A	> 60%
CD	> 18 хв

МІКОТОКСИНИ

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

ГІГІЄНИЧНО-МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Загальний бактеріальний заряд	≤50,000 ufc/g
Цвіль	≤1000 ufc/g
Дріжджі	≤1000 ufc/g
Стафілокок золотистий макс.	10 ufc/g
Коліформні бактерії	≤100 ufc/g

МІНІМАЛЬНЕ ЗБЕРІГАННЯ

Спожити протягом 9 місяців від дати пакування

УМОВИ УПАКУВАННЯ

Паперові мішки по 25 кг

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Зберігайте в сухому прохолодному місці

ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ (НА 100 Г)

ЕНЕРГІЯ	1464 KJ – 345 Kcal
ЖИРИ	1.6
з яких НАСИЧЕНІ ЖИРНІ КИСЛОТИ	0.44
ВУГЛЕВОДИ	68.0
з яких ЦУКОР	1.55
БІЛКИ	15.8
СІЛЬ	0.0
ВОЛОКНА	1.8