



СЕМОЛА РІМАЧІНАТА ТВЕРДИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ



КОД 206

ВИЗНАЧЕННЯ

Семола дрібного помолу із твердої пшениці для виготовлення хліба, отриманого при подрібненні та наступному просіюванні твердої пшениці, звільненої від сторонніх речовин та домішок.

КОД КЛІЄНТА 206**БОТАНІЧНЕ ПОХОДЖЕННЯ**

Triticum durum

ДОДАТКИ

Відсутні

АЛЕРГЕНИ ТА ГМО

Відповідно до чинного законодавства.

Містить пшеничний глютен.

Може містити сліди сої.

Не містить ГМО.

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА

КОЛІР: жовтий індекс (b Мінолта) > 21

ЗАПАХ: характерний

СМАК: характерний

ВИГЛЯД: зернистий

ХІМІЧНО-ФІЗИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вологість макс.	15,50%
Попіл с.с.	0,90%
Глютен с.с.	10,00%
Білок (Nx5.70)	10,40%
Показник розпаду	≥ 400 секунд
Поглинання макс.	60±2%

ТЕСТ ЗАБРУДНЕННЯ

Фрагменти комах	≤25н/50г
Шерсть гризунів	відсутні/50г

ЗАЛИШКИ ПЕСТИЦИДІВ ТА ВАЖКИХ МЕТАЛІВ

В межах законодавства

ПРИЗНАЧЕННЯ

Семола ідеально підходить для виробництва всіх видів хліба з семоли дрібного помолу, особливо для хліба типу «Альтамура»

РЕОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ

W	200-240
P/L	2.0-3.0

МІКОТОКСИНИ

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

ПІГІЄНІЧНО-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 – 345 Kcal
ЖИРИ	1.0
з яких НАСИЧЕНІ ЖИРНІ КИСЛОТИ	0.18
ВУГЛЕВОДИ	72.4
з яких ЦУКОР	1.0
БІЛКИ	10.4
СІЛЬ	0.025
ВОЛОКНА	2.2