



СЕМОЛА РІМАЧІНАТА ТВЕРДИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ

**КОД 206 ORO****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 ORO**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) > 24

ЗАПАХ: характерний

СМАК: характерний

ВИГЛЯД: зернистий

ХІМІЧНО-ФІЗИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вологість макс.	15,50%
Попіл с.с.	0,86±0.04%
Глютен с.с.	>11,50%
Білок (Nx5.70)	14,00±1%
Показник розпаду	≥ 350 секунд
Поглинання макс.	61±2%

ТЕСТ ЗАБРУДНЕННЯ

Фрагменти комах	≤15н/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	250±30
P/L	1.3±0.5

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.	25 ufc/g
Коліформні бактерії	≤100 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	1462 KJ – 345 Kcal
ЖИРИ	1.0
з яких НАСИЧЕНІ ЖИРНІ КИСЛОТИ	0.0
ВУГЛЕВОДИ	69.5
з яких ЦУКОР	1.0
БІЛКИ	13.3
СІЛЬ	0.01
ВОЛОКНА	2.2