



## ПШЕНИЧНЕ БОРОШНО М'ЯКИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ ТИП 00

**КОД 700****ВИЗНАЧЕННЯ**

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

**КОД КЛІЄНТА 700****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.	31,00%
Сухий глютен с.с мін	12,00%
Білок (Nx5.70)	12,00%
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**

Професійне борошно для приготування піци, ідеальне для тіста, що має рости швидко, від 4 до 6 годин

**РЕОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ**

W	220-240
P/L	0,40-0,60
CD	≥4 хвилини

**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 – 335 Kcal
ЖИРИ	1.0
з яких НАСИЧЕНІ ЖИРНІ КИСЛОТИ	0.18
ВУГЛЕВОДИ	65.0
з яких ЦУКОР	0.95
БІЛКИ	12.0
СІЛЬ	0.0
ВОЛОКНА	3.2