



ПШЕНИЧНЕ БОРОШНО М'ЯКИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ ТИП 00

**КОД 801****ВИЗНАЧЕННЯ**

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

КОД КЛІЄНТА 801**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.	27,50%
Білок (Nx5.70)	11,00%
Показник розпаду	≥ 250 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 сформульоване спеціально для виробництва тонкого печива, випічки та пісочного тіста загалом.

РЕОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ

W	110-150
P/L	0,50-0,60

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	≤100 ufc/g
Стафілокок золотистий макс.	10 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	1423 KJ – 335 Kcal
ЖИРИ	1
з яких НАСИЧЕНІ ЖИРНІ КИСЛОТИ	0,2
ВУГЛЕВОДИ	67
з яких ЦУКОР	1
БІЛКИ	11
СІЛЬ	0
ВОЛОКНА	3,2