



Il mulino di Napoli

Техническая Карточка

Продукт	Мука пшеничная мягких сортов Рикка "0"		
<p>Описание: Сильная и эластичная мука длительной левитации. Название означает «богатая». Рекомендуются практически для любых видов изделий из теста: пицца, кекс, бриошь, круассан, пироги и всевозможный хлеб. Сила муки позволят изготавливать изделия, требующие длительной расстойки теста.</p> <p>Особое внимание уделяется качеству и сбалансированности белков в пользу средней и длинной ливитации. Содержание минералов дает высокую идентификацию и удержание воды на протяжении всего процесса обработки.</p> <p>Уникальность гарантируется с точки зрения вкуса и аромата всегда от натурального до 100%. Подходит для многих видов использования в кондитерских изделиях, пиццериях, хлебобулочных изделиях в целом.</p>			
Упаковка	бумажно-целлюлозная		
Сырье	Пшеница из мягких сортов		
СРОК ГОДНОСТИ:	12 месяцев после даты упаковки		
Масса НЕТТО	25 кг		
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: в сухом, прохладном месте, вдали от источников света и тепла, оптимально 20-24 °C			
Левитация W:	290-310		
Эластичность P/L:	0,45-0,55		
Реологическое Свойство			
Поглощение	58-62	Активность фермента	320-360
Освоение	4'50"-6'00"	Влага р/р	15,50 %
Стабильность	7'-10'	Клейковина сухая	12,5-13%
Физико-Химические показатели			
Белки р/р (N x 6,25)	13,5 % (±0,50)		
Жиры р/р	1,70 % (±0,30)		
Углеводы р/р	66,40 % (±3,50)		
Пищевые волокна р/р	4,40 % (±0,50)		
Соль (Na x 2.5) (g.)	0,01 (±0,002)		
Зола (зольность)	0,60 % (±0,05)		
Энергетическая ценность на 100 г продукта: 344,00 ККал / 1456 КДж			
Микроэлементы			
Минеральные соли (средние значения) мг		Витамины (средние значения) мг	
Кальций	28	Тиамин (Vit B1)	0,5
Фосфар	250	Рибофлавин (Vit B2)	0,1
Калий	200	Ниацин (Vit PP) Витамин E	1,9
Характеристика биологическая	Регулярный - STD	ниже пределов, установленных законом	
Характеристика Микробиологическая	Высокое качество	ниже пределов, установленных законом	
Остатки и микрочастицы	отсутствует	ниже пределов, установленных законом	
ГМО	отсутствует	отсутствует	