

小麦粉

包装: 散装、吨袋、袋装

典型规格（参考）

指标	典型值
水分，最高	14.5–15.0%
灰分（干基）	白色烘焙面粉通常为 0.45–0.75%，视品级而定
蛋白质（干基）	通常为 10–14%，视面粉类型而定
湿面筋	面包粉通常为 24–30%
降落数值、面筋质量、粒度	按合同约定
HS 编码	1101（小麦或混合麦细粉）

本文件汇总产品页面的参考信息。最终质量指标、包装和交货条件以双方签订的合同为准。

产品咨询

info@fushkov.com

产品页面: https://www.fushkov.com/ch/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/