

Weizenmehl

Verpackung: Lose, Big Bags, Säcke

Typische Spezifikation (Richtwerte)

Parameter	Typischer Wert
Feuchtigkeit, max.	14,5–15,0 %
Asche (bezogen auf Trockenmasse)	Typischerweise 0,45–0,75 % für weißes Backmehl, je nach Type
Protein (bezogen auf Trockenmasse)	Typischerweise 10–14 %, je nach Mehltyp
Feuchtkleber	Typischerweise 24–30 % für Brotmehl
Fallzahl, Kleberqualität, Granulation	Nach vertraglicher Vereinbarung
HS-Code	1101 (Mehl von Weizen oder Mengkorn)

Referenzangaben von der Produktseite. Die endgültigen Qualitätsmerkmale, Verpackung und Lieferbedingungen werden im Vertrag vereinbart.

Produktanfragen

info@fushkov.com

Produktseite: https://www.fushkov.com/de/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/