

Harina de trigo

Embalaje: A granel, big bags, sacos

Especificación típica (referencia)

Parámetro	Valor típico
Humedad, máx.	14,5–15,0%
Cenizas (sobre materia seca)	Normalmente 0,45–0,75% para harina blanca panificable, según la calidad
Proteína (sobre materia seca)	Normalmente 10–14%, según el tipo de harina
Gluten húmedo	Normalmente 24–30% para harina panificable
Índice de caída, calidad del gluten, granulometría	Según lo acordado en el contrato
Código SA	1101 (harina de trigo o de morcajo)

Información de referencia de la página del producto. Los parámetros de calidad definitivos, el embalaje y las condiciones de entrega se acuerdan en el contrato.

Consultas sobre el producto

info@fushkov.com

Página del producto: https://www.fushkov.com/es/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/