

Farine de blé

Conditionnement: Vrac, big bags, sacs

Spécification type (indicative)

Paramètre	Valeur type
Humidité, max.	14,5–15,0 %
Cendres (sur matière sèche)	Généralement 0,45–0,75 % pour la farine blanche de boulangerie, selon le type
Protéines (sur matière sèche)	Généralement 10–14 %, selon le type de farine
Gluten humide	Généralement 24–30 % pour la farine panifiable
Indice de chute, qualité du gluten, granulométrie	Selon accord contractuel
Code SH	1101 (farines de froment ou de méteil)

Informations indicatives issues de la page produit. Les caractéristiques de qualité définitives, le conditionnement et les conditions de livraison sont convenus dans le contrat.

Demande concernant ce produit

info@fushkov.com

Page produit: https://www.fushkov.com/fr/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/