

קמח חיטה

אריזה: תפזורת, ביג־בגים, שקים

מפרט אופייני (לעיון)

פרמטר	ערך אופייני
לחות, מקסימום	14.5–15.0%
אפר (בחומר יבש)	בדרך כלל 0.45–0.75% לקמח לבן לאפייה, לפי דרגה
חלבון (בחומר יבש)	בדרך כלל 10–14%, לפי סוג הקמח
גלוטן רטוב	בדרך כלל 24–30% לקמח לחם
מספר נפילה (Falling number), איכות הגלוטן, גרנולציה	כמוסכם בחוזה
קוד HS	1101 (קמח חיטה או קמח מסלין)

מידע לעיון מתוך עמוד המוצר. מדדי האיכות הסופיים, האריזה ותנאי האספקה ייקבעו בחוזה.

פניות בנושא המוצר

info@fushkov.com

עמוד המוצר: https://www.fushkov.com/he/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/