

# गेहूँ का आटा

**पैकेजिंग:** बल्क, बिग बैग, बोरियाँ

## विशिष्ट विनिर्देश (संदर्भ हेतु)

| पैरामीटर | विशिष्ट मान |
|---|---|
| नमी, अधिकतम | 14.5–15.0% |
| राख (शुष्क पदार्थ आधार) | सफेद बेकरी आटे के लिए आमतौर पर 0.45–0.75%, ग्रेड के अनुसार |
| प्रोटीन (शुष्क पदार्थ आधार) | आमतौर पर 10–14%, आटे के प्रकार के अनुसार |
| गीला ग्लूटेन | ब्रेड आटे के लिए आमतौर पर 24–30% |
| फॉलिंग नंबर, ग्लूटेन की गुणवत्ता, कणों का आकार | अनुबंध में सहमति के अनुसार |
| HS कोड | 1101 (गेहूँ या मेस्लिन का आटा) |

उत्पाद पृष्ठ पर दी गई संदर्भ जानकारी। अंतिम गुणवत्ता मानक, पैकिंग और डिलीवरी की शर्तें अनुबंध में तय की जाती हैं।

**उत्पाद संबंधी पूछताछ**

info@fushkov.com

उत्पाद पृष्ठ: https://www.fushkov.com/hi/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/