

Farina di frumento

Imballaggio: Rinfusa, big bag, sacchi

Specifica tipica (indicativa)

Parametro	Valore tipico
Umidità, max	14,5–15,0%
Ceneri (sulla sostanza secca)	Tipicamente 0,45–0,75% per farina bianca da panificazione, secondo il grado
Proteine (sulla sostanza secca)	Tipicamente 10–14%, secondo il tipo di farina
Glutine umido	Tipicamente 24–30% per farina da pane
Falling number, qualità del glutine, granulometria	Come concordato nel contratto
Codice SA (HS)	1101 (farine di frumento o di frumento segalato)

Informazioni indicative tratte dalla pagina del prodotto. I parametri qualitativi definitivi, l'imballaggio e le condizioni di consegna sono concordati nel contratto.

Richieste sul prodotto

info@fushkov.com

Pagina del prodotto: https://www.fushkov.com/it/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/