

小麦粉

荷姿: バラ積み、フレコン、袋

代表的な規格(参考)

項目	代表値
水分、最大	14.5–15.0%
灰分(乾物ベース)	白色の製パン用小麦粉で通常0.45–0.75%、グレードによる
タンパク質(乾物ベース)	通常10–14%、小麦粉の種類による
湿麩量(ウェットグルテン)	パン用小麦粉で通常24–30%
フォーリングナンバー、グルテンの品質、粒度	契約で合意
HSコード	1101(小麦粉及びメスリン粉)

商品ページに掲載された参考情報です。最終的な品質基準、梱包および納入条件は契約で合意します。

商品に関するお問い合わせ

info@fushkov.com

商品ページ: https://www.fushkov.com/ja/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/