

밀가루

포장: 벌크, 빅백, 포대

대표 규격(참고)

항목	대표값
수분, 최대	14.5–15.0%
회분(건물 기준)	백색 제빵용 밀가루는 등급에 따라 일반적으로 0.45–0.75%
단백질(건물 기준)	밀가루 종류에 따라 일반적으로 10–14%
습부율(습글루텐)	제빵용 밀가루는 일반적으로 24–30%
폴링넘버, 글루텐 품질, 입도	계약에서 합의
HS 코드	1101(밀가루 또는 메슬린 가루)

제품 페이지에 게시된 참고 정보입니다. 최종 품질 기준, 포장 및 인도 조건은 계약에서 합의합니다.

제품 문의

info@fushkov.com

제품 페이지: https://www.fushkov.com/ko/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/