

Farinha de trigo

Embalagem: Granel, big bags, sacos

Especificação típica (referência)

Parâmetro	Valor típico
Umidade, máx.	14,5–15,0%
Cinzas (base matéria seca)	Normalmente 0,45–0,75% para farinha branca de panificação, conforme o tipo
Proteína (base matéria seca)	Normalmente 10–14%, conforme o tipo de farinha
Glúten úmido	Normalmente 24–30% para farinha de panificação
Número de queda, qualidade do glúten, granulometria	Conforme acordado no contrato
Código SH	1101 (farinha de trigo ou de mistura de trigo com centeio)

Informações de referência da página do produto. Os parâmetros finais de qualidade, a embalagem e as condições de entrega são acordados no contrato.

Consultas sobre o produto

info@fushkov.com

Página do produto: https://www.fushkov.com/pt/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/