

Пшеничная мука

Упаковка: Навалом, биг-бэги, мешки

Типовая спецификация (справочно)

Показатель	Типовое значение
Влажность, не более	14,5–15,0%
Зольность (на сухое вещество)	Как правило 0,45–0,75% для белой хлебопекарной муки, в зависимости от сорта
Белок (на сухое вещество)	Как правило 10–14%, в зависимости от типа муки
Сырая клейковина	Как правило 24–30% для хлебопекарной муки
Число падения, качество клейковины, крупность помола	По согласованию в контракте
Код ТН ВЭД (HS)	1101 (мука пшеничная или пшенично-ржаная)

Справочная информация из карточки товара. Окончательные показатели качества, упаковка и условия поставки согласуются в договоре.

Запрос по товару

info@fushkov.com

Страница товара: https://www.fushkov.com/ru/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/