

แป้งสาลี

บรรจุภัณฑ์: เทกอง, บิ๊กแบ็ก, กระสอบ

คุณลักษณะของสินค้า

รายการ	ค่าทั่วไป
ความชื้น, สูงสุด	14.5–15.0%
เถ้า (ฐานวัตถุแห้ง)	โดยทั่วไป 0.45–0.75% สำหรับแป้งขาวเพื่อผลิตเบเกอรี่, ตามเกรด
โปรตีน (ฐานวัตถุแห้ง)	โดยทั่วไป 10–14%, ตามชนิดแป้ง
กลูเตนเปียก	โดยทั่วไป 24–30% สำหรับแป้งขนมปัง
ค่าฟอลลิงนัมเบอร์, คุณภาพกลูเตน, ขนาดเม็ด	ตามที่ตกลงในสัญญา
พิกัด HS	1101 (แป้งสาลีหรือแป้งเมสลิน)

ข้อมูลอ้างอิงจากหน้าสินค้า โดยคุณภาพขั้นสุดท้าย บรรจุภัณฑ์ และเงื่อนไขส่งมอบจะตกลงกันในสัญญา

สอบถามเกี่ยวกับสินค้า

info@fushkov.com

หน้าสินค้า: https://www.fushkov.com/th/products-services/agriculture/cereal-grains/wheat-flour/