

ПАПАСМЕЛ ЕАД
град Ямбол, Индустриална зона
тел.: 046/661411
факс: 046/661408



ПопасМел

МЕЛНИЦА-БЯЛА СЛАТИНА
град Бяла Слатина, Индустриална зона
тел.: 0915 827 22, 821 04, 824 19
факс: 0915 828 32

КАЧЕСТВЕНА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ТРИЦИ ПШЕНИЧНИ

ПОКАЗАТЕЛИ	СТОЙНОСТ	МЕТОД НА АНАЛИЗ
I. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
1. Външен вид	обикновени	БДС 754 - 80
2. Цвят	Жълтокафяв до кафяв, свойствен за пшеницата, от която са получени	БДС 754 - 80
3. Мирис	Специфичен без мирис на плесен, спарено и други несвойствени миризми	БДС 754 - 80
II. ФИЗИКО - ХИМИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
1. Влага, %	от 13.5 до 15.5	БДС 11374 - 86
2. Киселинност, градуси по Нойман	до 6.0	БДС 11374 - 86
3. Протеин, в % към АВС	мин. 15	БДС 11374 - 86
4. Примеси и чужди тела	не се допускат	
III. МИКРОБИОЛОГИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
1. Патогенни микроорганизми	не се допускат	БДС 15090 - 80