

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



ПapasMel

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

КАЧЕСТВЕНА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА БРАШНО ТИП "1150" ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛИ	СТОЙНОСТ	МЕТОД НА АНАЛИЗ
I. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
1. Цвет	Жълтосивкав оттенък	БДС 754 - 80
2. Мирис	Характерен за пшениченото брашно, приятен без мирис на плесен, на запарено и друг несвойствен мирис	БДС 754 - 80
3. Вкус	Да не се установява неспецифичен, горчив, кисел и друг страничен привкус	БДС 754 - 80
II. ФИЗИКО - ХИМИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
1. Влага, % (при зимни условия – до 15.0 %)	До 14.5	БДС 754 - 80
2. Пепел обща, %	1.15 – 1.20	БДС 754 - 80
3. Мокър gluten	еластичен, не лепкав, не къслив	БДС 754 - 80
4. Добив мокър gluten, %	Над 23	БДС 754 - 80
5. Отпускане на glutena, mm	не повече от 10	БДС 754 - 80
6. Надсявка над копринено сито №7, %	до 3	БДС 754 - 80
7. Надсявка над копринено сито №9, %	до 15	БДС 754 - 80
8. Примеси и чужди тела	не се допускат	
III. МИКРОБИОЛОГИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
1. Патогенни микроорганизми	не се допускат	БДС 15090 - 80
2. АЛЕРГЕНИ	съдържа gluten	
3. Продуктът не съдържа ГМО		