

АНАЛИЗ МУКИ (КРУШЫ МАННОЙ)

Род муки (крупа манная) Пшеничная хлебопекарная
 Сорт (марка) Высший ГОСТ (ТУ) 26574-2017
 Цвет Белый Вкус Св. пшен. муке
 Запах Свойственный пшеничной муке
 Хруст (содержание минеральной примеси) Не ошущается
 Зольность - % Белизна 56 усл. ед.
 Число падения 300 с

Крупность помола:
 остаток на сите № 45/50ПА ; 1,5 %
 проход через сито № - ; - %

Клейковина сырая:
 количество 29 %
 качество: единиц прибора ИДК 70 , группа Первая

Металломагнитная примесь:
 масса 0,00 мг/кг, размер 0,00 мм

Зараженность вредителями Не обнаружена экз./кг
 Зараженность мертвыми вредителями (жуками) Не обнаружена шт./кг
 Особые отметки: Влажность – 13,8%
 Зараженность картофельной паголкой через 24ч., 36ч. – не выявлена
 Дата выработки: 22.08.2021г.

Анализ проведен Резванцева А.С.
 (должность, подпись, расшифровка подписи)



АНАЛИЗ МУКИ (КРУШЫ МАННОЙ)

Род муки (крупа манная) Пшеничная хлебопекарная
 Сорт (марка) Первый ГОСТ (ТУ) 26574-2017
 Цвет Белый Вкус Св. пшен. муке
 Запах Св. пшен. муке
 Хруст (содержание минеральной примеси) Не ошущается
 Зольность - % Белизна 38 усл. ед.
 Число падения 300 с

Крупность помола:
 остаток на сите № 36/40ПА ; 0,8 %
 проход через сито № 45/50ПА ; 92 %

Клейковина сырая:
 количество 32 %
 качество: единиц прибора ИДК 83 , группа Вторая

Металломагнитная примесь:
 масса 0,00 мг/кг, размер 0,00 мм

Зараженность вредителями Не обнаружена экз./кг
 Зараженность мертвыми вредителями (жуками) Не обнаружена шт./кг
 Особые отметки: Влажность – 13,6%
 Зараженность картофельной паголкой через 24ч., 36ч. – не выявлена

Анализ проведен Резванцева А.С.
 (должность, подпись, расшифровка подписи)

