

Мука ржаная хлебопекарная обойная

Удостоверение о качестве и безопасности

Номер анализа	3805
Цвет	Серовато-белый с вкраплениями частиц оболочек зерн
Вкус	Свойственный
Запах	Свойственный
Массовая доля влаги, %	12,0
Наличие минеральной примеси	не обнаружена
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг	0,0
Зараженность вредителями	не обнаружена
Загрязненность вредителями	не обнаружена
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %	17
Остаток на сите из проволочной сетки No 0,7, %	Ю
Проход через сито №41/43ПА, %	53,0
Число падения, сек.	190,0

Содержит естественный белок – глютен

Хранить при температуре окружающей среды не выше +25 С и относительной влажности воздуха не выше 70%
Срок годности - 12 месяцев со дня изготовления.