

Produkt: W 1600

Spezifikation

Lieferant:	Alfred Stöber & CO KG		
Ansprechpartner:	Alfred Stöber jun.		
Verpackungsart:	Papiersack		
Gebindegröße:	25 kg		
Mind. Haltbarkeit:	180 Tage		
Lagerung/Transport:	vor Wärme schützen und trocken lagern		
Sensorische Merkmale:	braunes feines Mehl, arteigener Geschmack, guter Geruch		
Produktbeschreibung:	Weizenmehl der Type W1600		
Zutaten:	Weizen		
Allergene:	Gluten		
Eigenschaften:	200 – 300	sec	Fallzahl
	60 - 70	%	Wasseraufnahme
	40 - 80	cm ²	Energie
	130 – 160	mm	Dehnbarkeit
	240 – 400	EE	Dehnwiderstand
	1,5 – 3,2	De/Db	Dehnwiderstand/Dehnbarkeit
	1,50 – 1,75	%	Asche i.TS.
	13,5 – 14,5	%	Feuchtigkeit

Hergestellt nach österreichischem Lebensmittelrecht.

Dies sind lediglich Richtwerte. Da es sich um ein Naturprodukt handelt, können geringfügige Schwankungen auftreten.

Erstellt von: Alfred Stöber Jun. am 25.03.2014