





طحين مخازن (80%) Bakery Flour

Bakery Flour is produced by milling of wheat with an extraction 80% of wheat kernel. Wheat germ is removed completely during milling process, although a portion of bran still remain. Extraction 80% flour is good for producing all kinds of bread, pastries, croissant and some type of biscuits.

Parameters	المواصفات Specification	التحليل
Moisture (%)	١٣-١٤ %	الرطوبة
Ash (%)	٠,٦٧٠-٠,٥٠٠ %	الرماد
Protein (%)	١١,٥ % حد أدنى	البروتين
Gluten (%)	٢٥ % حد أدنى	الجلوتين
Falling Number	٢٠٠ ثانية حد أدنى	رقم السقوط
Water absorption	٦٠ % حد أدنى	معدل امتصاص الماء
Stability (Mint)	٨ دقائق حد أدنى	الثبات
Mixing Time (Mint)	١٥ دقيقة حد أعلى	وقت الخلط