





Superior Whole Wheat Flour (طحين بر فاخر)

Superior Whole Wheat Flour is produced by mixing of flour extraction

85% with semolina.

| Parameters | المواصفات Specification | التحليل |
|--------------------|----------------------------|-------------------|
| Moisture (%) | % ١٤-١٣ | الرطوبة |
| Ash (%) | % ٠,٩٠٠-٠,٧٠٠ | الرماد |
| Protein (%) | % ١٤-١٢ | البروتين |
| Gluten (%) | % ٢٥ حد أدنى | الجلوتين |
| Falling Number | ٢٠٠ ثانية حد أدنى | رقم السقوط |
| Water absorption | % ٦٣ حد أدنى | معدل امتصاص الماء |
| Stability (Mint) | ٦ دقائق حد أدنى | الثبات |
| Mixing Time (Mint) | ٨ دقائق حد أعلى | وقت الخلط |