

WHEAT FLOUR

Origin: Turkey
Packing: 50 Kg. pp bags

WHEAT FLOUR-1

Extraction: 72% max
Protein: 13% min
Moisture: 14,5% max
Ash Content: 0,6 % max
Wet Gluten: 28% min
Acidity: 0,04 % max
Falling Number: 275/ sec min.

WHEAT FLOUR-2

Extraction : 72% max
Protein : 12% min
Moisture : 14,5% max
Ash Content : 0,6 % max
Wet Gluten : 27% min
Acidity : 0,04 % max
Falling Number: 275/ sec min.

WHEAT FLOUR-3

Extraction : 72% max
Protein : 11% min
Moisture : 14,5% max
Ash Content : 0,6 % max
Wet Gluten : 26% min
Acidity : 0,04 % max
Falling Number : 275/ sec min.

WHEAT FLOUR-4

Extraction : 72% max
Protein : 10% min
Moisture : 14,5% max
Ash Content : 0,6 % max
Wet Gluten : 23% min
Acidity : 0,04 % max
Falling Number : 275/ sec min.

WHEAT FLOUR-5 (SPECIAL FOR BISCUITS)

Protein: 9% min.-10% max.
Ash Content: 0,6 max.
Moisture: 14% max.
Wet Gluten: 24% max.
Acidity: 0,04 % max.
Falling No: 230/sec min.

WHEAT FLOUR-6

Extraction: 67% max
Protein: 11,5% min
Moisture: 14% max
Ash Content: 0,55 % max
Wet Gluten: 27% min
Acidity: 0,04 % max
Falling Number: 275/ sec min.

WHEAT FLOUR-7

Extraction: 75% max
Protein: 11% min
Moisture: 14% max
Ash Content: 0,67 % max
Wet Gluten: 25% min
Acidity: 0,04 % max
Falling Number: 250/ sec min.
Packing: 50 Kg. pp bags

WHEAT FLOUR-8

Extraction: 80% max
Protein: 10% min
Moisture: 14% max
Ash Content: 0,85 % max
Wet Gluten: 24% min
Acidity: 0,04 % max
Falling Number: 250/ sec min.