



Ambalaj Ağırlıkları (KG)

1 2 5 10 25 50

# Mavi

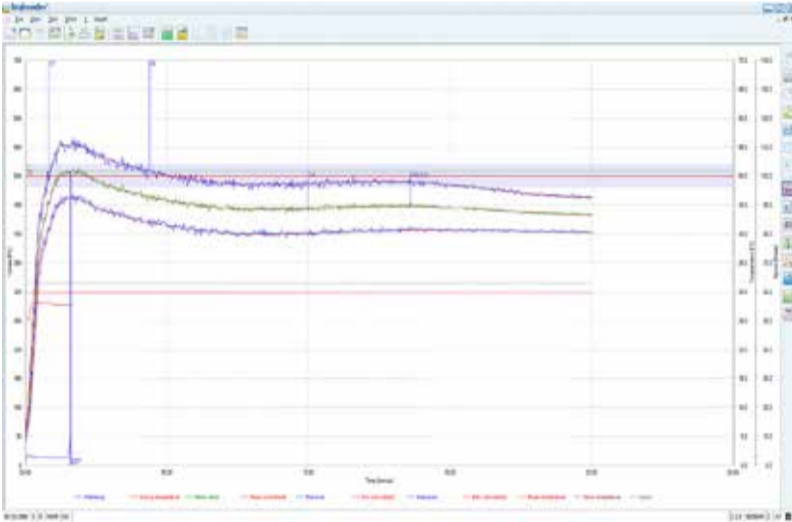
## Pastalık - Böreklik

"Trabzon Ekmeği" olarak bilinen ekmeğin imalatında, pasta, börek, poğaçaya, elde yufka, tulumba tatlısı gibi hamur işlerinde rahatlıkla kullanılabilir. Homojen gözenek yapısı, yüksek hacimli kabarma ve rahat işleme özellikleriyle en çok tercih edilen ürünümdür.

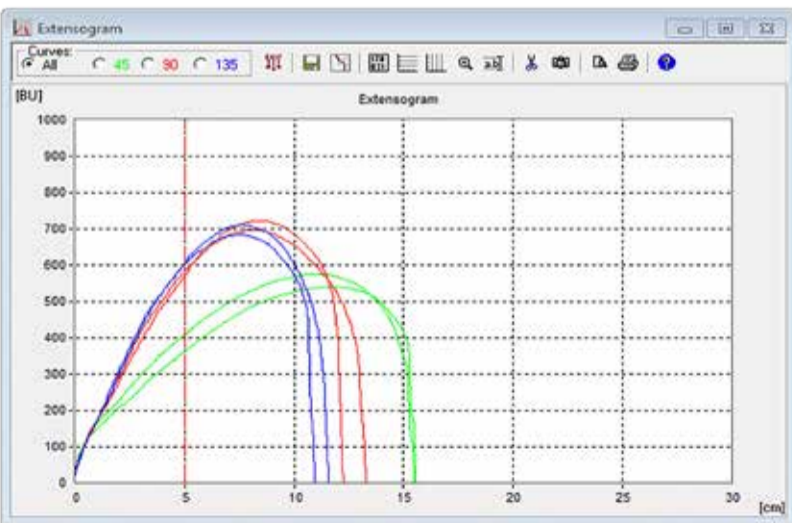


### DEĞERLER

Nem (Maks.)	14,5 (%)	FFN	120
Gluten	29,5	N. Zede.	25,5
G. İndeks	97	Beyazlık	59
Sedim	41	Kül (Maks.)	0,61
B. Sedim	62	Protein (Min.)	11,5 (%)



Point	Unit	Value	Description
T	mm:ss	20:01	Measuring time
DT	°C	27.8	Dosing temperature
DDT	mm:ss	01:35	Development time
C	FE	508	Consistency
WZ	%	58.7	Water absorption
WAC	%	58.9	Water absorption corr. for default consistency
WAM	%	58.4	Water absorption corr. for default moisture content
S	mm:ss	03:34	Stability
DS	FE	64	Degree of softening (10 min after beginning)
DS(ICC)	FE	60	Degree of softening (ICC / 12 min after max.)
FQN	mm	32	Farinograph quality number



Proving Time [min]	45	90	135
Energy [cm²]	113	116	100
Resistance to Extension [BU]	388	580	608
Extensibility [mm]	155	128	113
Maximum [BU]	558	710	697
Ratio Number:	2.5	4.5	5.4
Ratio Number (Max.):	3.6	5.6	6.2
<b>Total</b>	<b>45</b>	<b>90</b>	<b>135</b>

Remarks:  
KOZLU GIDA A.Ş