



Ambalaj Ağırlıkları (KG)

5

25

50

Hızır

Baklavalık - Böreklik

Üstün açılma performansı ile baklava, kol böreği, su böreği, milföy ve yufka imalatları için ideal bir üründür. Özgün buğday alt yapısıyla baklava ve su böreğinde istenilen miktarda kabukta kızarma, kabarma ve ağızda "hışırık" hissi meydana getirir.

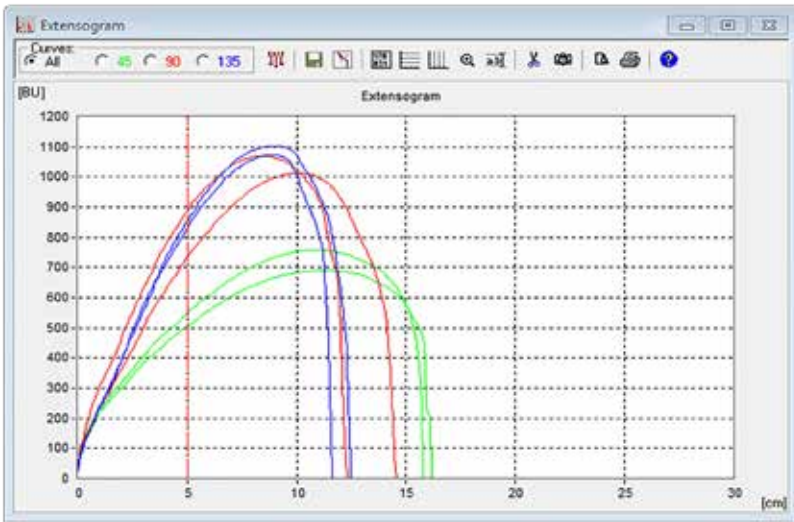


DEĞERLER

Nem (Maks.)	14,5 (%)	FFN	550
Gluten	33	N. Zede.	26,0
G. İndeks	98	Beyazlık	60
Sedim	40	Kül (Maks.)	0,60
B. Sedim	55	Protein (Min.)	12,5 (%)



Point	Unit	Value	Description
T	mm:ss	20:01	Measuring time
DT	°C	27.7	Dosing temperature
DDT	mm:ss	02:41	Development time
C	FE	510	Consistency
WZ	%	62.0	Water absorption
WAC	%	62.3	Water absorption corr. for default consistency
WAM	%	61.0	Water absorption corr. for default moisture content
S	mm:ss	-/-	Stability
DS	FE	31	Degree of softening (10 min after beginning)
DS(ICC)	FE	25	Degree of softening (ICC / 12 min after max.)
FQN	mm	72	Farinograph quality number



ET Evaluation			
Evaluation of sample: HIZIR			
Date:	2016	Operator:	
Test after	45/90/135	Minutes	
Waterabsorption:	60 %		
Proving Time [min]	45	90	135
Energy [cm ²]	156	178	162
Resistance to Extension [BU]	530	815	847
Extensibility [mm]	160	134	121
Maximum [BU]	724	1041	1089
Ratio Number:	3,3	6,2	7,0
Ratio Number (Max.):	4,5	7,8	9,0
Total	45	90	135
Remarks:			
KOZLU GIDA A.Ş			