

Mert

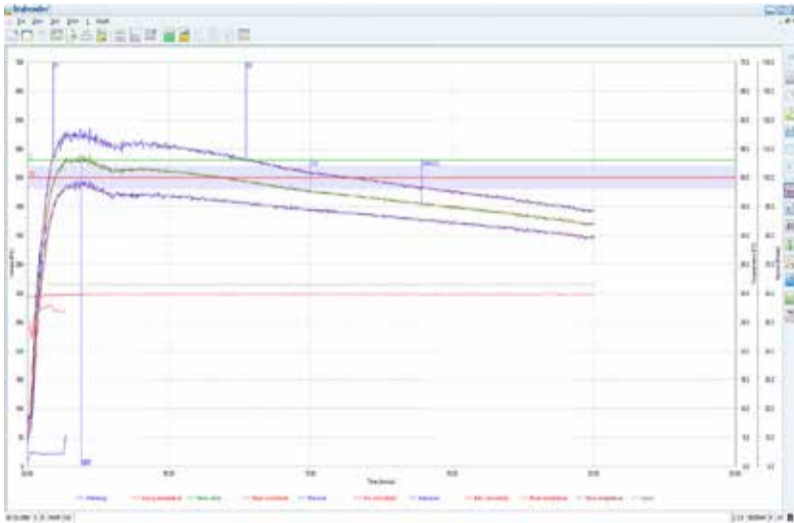
Çöreklik Buğday Unu

Köy ekmeği, tandır ekmeği ve çörek yapımında kullanılır. Yumuşak bir hamur, lezzetli bir tat sağlar. "Gülüm Çöreklik" ürünümüze benzer fakat daha düşük profilili bir buğday alt yapısına sahip olduğundan ekonomik bir üründür.

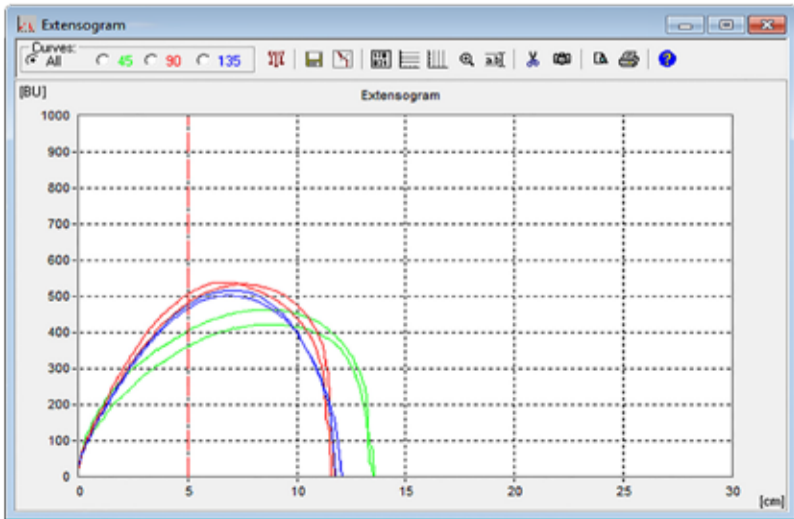


DEĞERLER

| | | | |
|-------------|----------|----------------|----------|
| Nem (Maks.) | 14,5 (%) | FFN | 123 |
| Gluten | 26 | N. Zede. | 26,5 |
| G. İndeks | 88 | Beyazlık | 45 |
| Sedim | 28 | Kül (Maks.) | 0,90 |
| B. Sedim | 34 | Protein (Min.) | 10,5 (%) |



| Point | Unit | Value | Description |
|---------|-------|-------|---|
| T | mm:ss | 20:01 | Measuring time |
| DT | °C | 26.9 | Dosing temperature |
| DDT | mm:ss | 01:54 | Development time |
| C | FE | 531 | Consistency |
| WZ | % | 60.7 | Water absorption |
| WAC | % | 61.5 | Water absorption corr. for default consistency |
| WAM | % | 61.2 | Water absorption corr. for default moisture content |
| S | mm:ss | 06:49 | Stability |
| DS | FE | 54 | Degree of softening (10 min after beginning) |
| DS(ICC) | FE | 76 | Degree of softening (ICC / 12 min after max.) |
| FQN | mm | 67 | Farinograph quality number |



| ET Evaluation | | | |
|-------------------------------|-----------|-----------|------------|
| Evaluation of sample: | | ELIK MERT | |
| Date: | 2016 | Operator: | |
| Test after | 45/90/135 | Minutes | |
| Waterabsorption: | 58,8 % | | |
| Proving Time [min] | 45 | 90 | 135 |
| Energy [cm ²]: | 82 | 84 | 79 |
| Resistance to Extension [BU]: | 385 | 496 | 472 |
| Extensibility [mm]: | 135 | 116 | 119 |
| Maximum [BU]: | 443 | 536 | 510 |
| Ratio Number: | 2,8 | 4,3 | 4,0 |
| Ratio Number (Max.): | 3,3 | 4,6 | 4,3 |
| Total | 45 | 90 | 135 |
| Remarks: | | | |
| KOZLU GIDA A.Ş | | | |