

05 Марта 2021 г.

Мука пшеничная общего назначения М 55-23 ГОСТ ТУ 10.61.21-030-1981/1913-

Удостоверение о качестве № К-025480

Отправитель **АО "КХЛ"**
Станция отправления **КУРСК**
Вагон № **ХМН708**
Приказ № **АП00001730**
Вес, кг **20000**
Место нахождение и наименование изготовителя
**АО "КХЛ" 305025 Курская обл., г. Курск, проезд
Магистральный 22 Г**

Вид муки: **пшеничная о/н** Сорт: **М 55-23**
Цвет: **белый с кремовым оттенком**
Вкус: **свойственный**
Запах: **свойственный**
Влажность: **14,30%**
Белизна: **58 усл.ед** **5%**
Остаток на сите №43

Клейковина сырая

Количество: **25%** Группа: **первая**
Качество: **ед.прибора ИДК: 65**
Металломагнитная примесь, размером отдельных частиц
в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и массой
не более 0,4 мг, мг/кг **0.0**

Общие отметки **при разжевывании хруст не ощущается**

Формоустойчивость **0.38**

Объемный выход хлеба, см³/100г муки **492**

Декларация о соответствии:

ЕАЭС №RU Д-РУ ПА01.В.12652/20 с
20.11.2020 по 29.08.2022



Число падений: **325**
Зараженность вредителями: **не обнаружена**
Зараженность вредителями: **не обнаружена**
Зараженность картофельной палочкой не выявлена через
36 часов
Пищевая ценность **в 100 г продукта:**
белки - 10,0 г; жиры - 1,0 г; углеводы - 71,0 г.
Энергетическая ценность - 1400 кДж / 330 ккал.

Отпуск муки по качеству произвел **Мухина И.А.**
работник лаборатории

Федорова Л.В.
Тел.: **(4712) 379044**

Заместитель исполнительного
директора-начальник
производственно-технологической
лаборатории

Хранить в сухом, чистом, проветриваемом помещении при температуре окружающей среды не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 70%.
Срок годности - 12 мес. при соблюдении условий хранения.
Система менеджмента организации соответствует требованиям стандарта ISO 22000:2005. Сертифицирована компанией "AFNOR Certification".