

Qualitätskennzahlen

Spezifikation von Normalmehlen

Mehle mit ausgezeichneter Backfähigkeit weisen folgende Qualitätskennzahlen auf:

Typenbezeichnung von Weizenmehl			Weizenmehl Typ 400	Weizenmehl Typ 550	Weizenmehl Typ 720	Weizenmehl Typ 1100
Asche	SLMB		bis 0,48	0,49–0,58	0,64–0,76	1,00–1,15
	EU-Norm		bis 0,50	0,51–0,63	0,64–0,90	0,91–1,20
Feuchtigkeit	%	(Max.-Wert)	15,0	15,0	15,0	15,0
Protein	%	(Min.-Wert)	11,2	11,7	12,2	12,7
Zeleny (Sedimentation)	ml	(Min.-Wert)	44	39	37	29
Gluten feucht	%	(Min.-Wert)	27	28	29	30
Quellzahl	0 Min.	(Min.-Wert)	20	18	14	12
Quellzahl	30 Min.	(Min.-Wert)	15	14	10	7
<i>Farinogramm</i>						
Wasseraufnahme %	500 BE	(Min.-Wert)	58	59	61	62
	360 BE	(Min.-Wert)	63	64	66	68
<i>Extensogramm</i>						
Proportionen	DW ₅ /DB (r ₅)		2,0–3,0	2,0–3,0	2,0–2,5	1,5–2,0
Fläche cm ²	135 Min.	(Min.-Wert)	120	110	100	80
<i>Amylogramm</i>						
Verkleisterung	BE	(Min.-Wert)	600–800	500–700	350–500	300–450
Fallzahl	Sek.	(Min.-Wert)	330	320	310	300
Maltose	%		1,7–2,0	1,8–2,1	1,9–2,2	2,0–2,3
<i>Laborbackversuch</i>						
Volumen aus 100 g Mehl	ml	(Min.-Wert)	550	520	500	480

Spezifikation von Spezialmehlen

Kriterien	Blätterteig- mehl	Biscuit- mehl	Panettone- mehl	Pizza- mehl
Aschegehalt % (TS)	0,38–0,45	0,45–0,50	0,50–0,60	max. 0,55
Gluten, feucht %	28–30	24–26	29–33	30–33
Wasseraufnahme % (500 BE)	58–60	52–58	58–62	60–64
Amylogramm BE	Min. 500	600–800	Min. 600	Min. 500
Fallzahl Sek.	302–340	330–350	350–380	320–350
Maltose % (Max.)	2,0	1,8	1,7	1,7
DW/DB (Rmax.)	2,0–2,5	1,5–2,0	3,5–5,0	1,5–2,5
Fläche cm ² (135 min.)	Min. 110	50–80	Min. 140	90–100