

## MEHL TYP 550

Lassen Sie uns mal über Mehl sprechen

Wir haben die Mehlsorte 55%  
für Luxusbrötchen,  
Toastbrot, Toast usw.,  
Produkte mit hohem Proteingehalt.

Der Begriff Mehl Type 550  
zeichnet sich durch seinen Mahlgrad und  
seinen Kleiegehalt.

Je niedriger dieser ist, umso geringer die Zahl wird, desto weißer wird das Mehl.





*Unser Unternehmen liefert Mehl des Typs 550 aus unserem Lager in Europa mit exzellentem Service und Respekt für das Produkt und gegenüber unserer Kunden.*



ODESA REGION

10 August 2023

**Certification of the quality of flour № 79-1**  
INDUSTRY STANDARD SPECIFICATIONS (ISS) №46.004-99

Sender LLC [REDACTED]

Dispatch station ODESA

truck AB7397IK/AA0474XG

receipt  
№ \_\_\_\_\_

Weight 22.00 metric tons Number of seats 23

Location:

Enterprise [REDACTED] Ukraine, [REDACTED]  
[REDACTED]

Created \_\_\_\_\_ Humidity creating \_\_\_\_\_ %

Station of destination \_\_\_\_\_

Recipient \_\_\_\_\_

Falling number \_\_\_\_\_ seconds

Head of Laboratory \_\_\_\_\_



Quantity: 22.00 metric tons

The flour specification:

protein: 11.5 %

fat: 1.1 %

carbohydrates: 70.0 %

calorie content: 334 kcal.

the kind of flour: **WHEAT** grade flour: **HIGH QUALITY**

colour: **WHITE**

taste: **NORMAL**

scent: **NORMAL**

humidity: 14.1%

white: 59%

the remain on sieve №: 43 – 3.0%

falling number: 310 sec

crackle: **NOT FOUND**

metal impurities: traces

infestation **NOT FOUND**

GLUTEN RAW:

quantity: 25%

quality: 65%

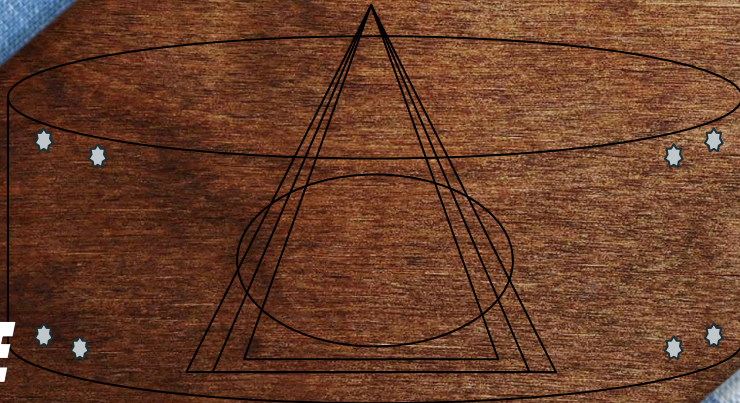
Assistant [Signature]

# **27TRADE**

---

Neuer Wall 80  
20354 Hamburg  
Germany  
[info@27rade.de](mailto:info@27rade.de)  
+491626606944

---



**27TRADE**