



ТОВ «Білоцерківхлібопродукт»

вул. Генерала Воробйова, 6, м. Біла Церква, Київська обл., 09100, Україна
bc-khp.com.ua, e-mail: inbox@bc-khp.com.ua, тел.: +38 04563 6 32 25



Борошно пшеничне другого сорту покращеної якості



Показники якості (Специфікація)



ГСТУ 46.004

Вироблене з зерна пшениці, вирощеного в Україні. **Містить глютен.** Без ГМО.

Відповідає вимогам Державних гігієнічних правил і норм

«Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України № 368 від 13.05.2013 р. та Державних гігієнічних нормативів ГН 6.6.1.1-130 «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Cs та ⁹⁰Sr у продуктах харчування».

Показники якості	Од. вим.	ГСТУ 46.004	*Факт
Колір		Білий або білий з жовтим відтінком	
Смак		Властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків	
Запах		Властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий	
Вологість, не більше	%	15,0	
Білість	у. од.	23,0 - 41,0	24,0
Зольність, не більше	%	1,25	1,25
Схід з сита № 27, не більше	%	3	
Прохід крізь сито № 38, не менше	%	70	
Число падіння, не менше	секунда	200	240
Металомагнітна домішка	мг/кг	0,00	
Вміст сирої клейковини, не менше	%	23	24
Індекс деформації клейковини (ІДК), не менше	одиниця	80	85
Група клейковини		друга, задовільнена	
Енергетична цінність	кДж/100 г ккал/100 г	1356,00 324,00	
Поживна цінність: жири	г/100 г	1,80	
з них насичені жири	г/100 г	0,29	
Поживна цінність: вуглеводи	г/100 г	64,00	
з них цукри	г/100 г	0,90	
Поживна цінність: білки	г/100 г	11,70	
Сіль	мг/100 г	6,00	



01.02.2025

Білоцерківхлібопродукт: Борошно пшеничне



Bilotserkivhliboproduct LLC

6, General Vorobyov Str., Bila Tserkva, Kyiv Region, 09100, Ukraine
bc-khp.com.ua, e-mail: inbox@bc-khp.com.ua, tel.: +38 04563 6 32 25



Wheat flour 2 grade, improved quality

Quality parameters (Specification)

GSTU (Sectoral Ukrainian standard) 46.004.

Manufactured from wheat grain grown in Ukraine. **Contain gluten.** GMO free.

Correspond to the requirements of State hygienic rules and norms

"Regulations of of maximum levels for certain of polluting substances in foodstuffs",

approved by the Ministry of Health of Ukraine from 13.05.2013, № 368 and

Hygienic standards 6.6.1.1-130 State hygienic standards GN 6.6.1.1-130

"Permissible levels of radionuclides 137Cs and 90Sr in food".

Quality parameters	Unit of m.	GSTU 46.004	*Fact
Color		White or white with a yellow tinge	
Taste		Inherent in wheat flour, without foreign flavors	
Smell		Inherent in wheat flour, odorless, not musty, not moldy	
Humidity, not more	%	15.0	
Whiteness	cond. unit.	23.0 - 41.0	24.0
Ash content, not more	%	1.25	1.25
No.27 sieve residue, not more	%	3	
No.38 sieve pass, not less	%	70	
Falling number, not less	second	200	240
Metallmagnetic impurities	mg/kg	0.00	
Amount of raw gluten, not less	%	23,0	24
Gluten deformation index, not less	unit	80	85
Group of gluten		the second, satisfied	
Energy value	kJ/100 g	1356.00	
	kcal/100 g	324.00	
Nutritional value: fats	g/100 g	1.80	
of which saturates	g/100 g	0.29	
Nutritional value: carbohydrates	g/100 g	64.00	
of which sugars	g/100 g	0.90	
Nutritional value: proteins	g/100 g	11.70	
Salt	mg/100 g	6.00	



01.02.2025

Bilotserkivhliboproduct LLC: Wheat flour and Semolina