

Качествени показатели на които следва да отговаря пшеницата

Показатели по БДС 602/1987 – II Б група	Обикновена (мека) пшеница
1. Външен вид	Здрави зърна, нормално развити
2. Мирис и вкус	Характерни за прясна пшеница, без дъх на запарено, мухъл или други несвойствени за пшеницата мирис и вкус.
3. Затопляне	Не се допуска
4. Заразеност от складови вредители	Не се допуска
5. Влага в % не повече от	14,0 (базисна 13 %)
6. Съдържание на примеси	
6.1 Зърнени (Културни), всичко в % не повече от в т. число покълнали	4,0 % Не се допуска
6.2 Чужди примеси всичко в % не повече от	3,0 %
в т.ч.: - плевелни	2,5 %
- инертни	0,5 %
- вредни – главня, фузариум, морово рогче и др.	0 %
7. Хектолитрова маса, кг., не по малко от	76,0
8. Число на хлебопекарната сила (ЧХС) условни единици – не по малко от	50
9. Добив на мокър глутен (ДМГ) в % не по -малко от	22 %