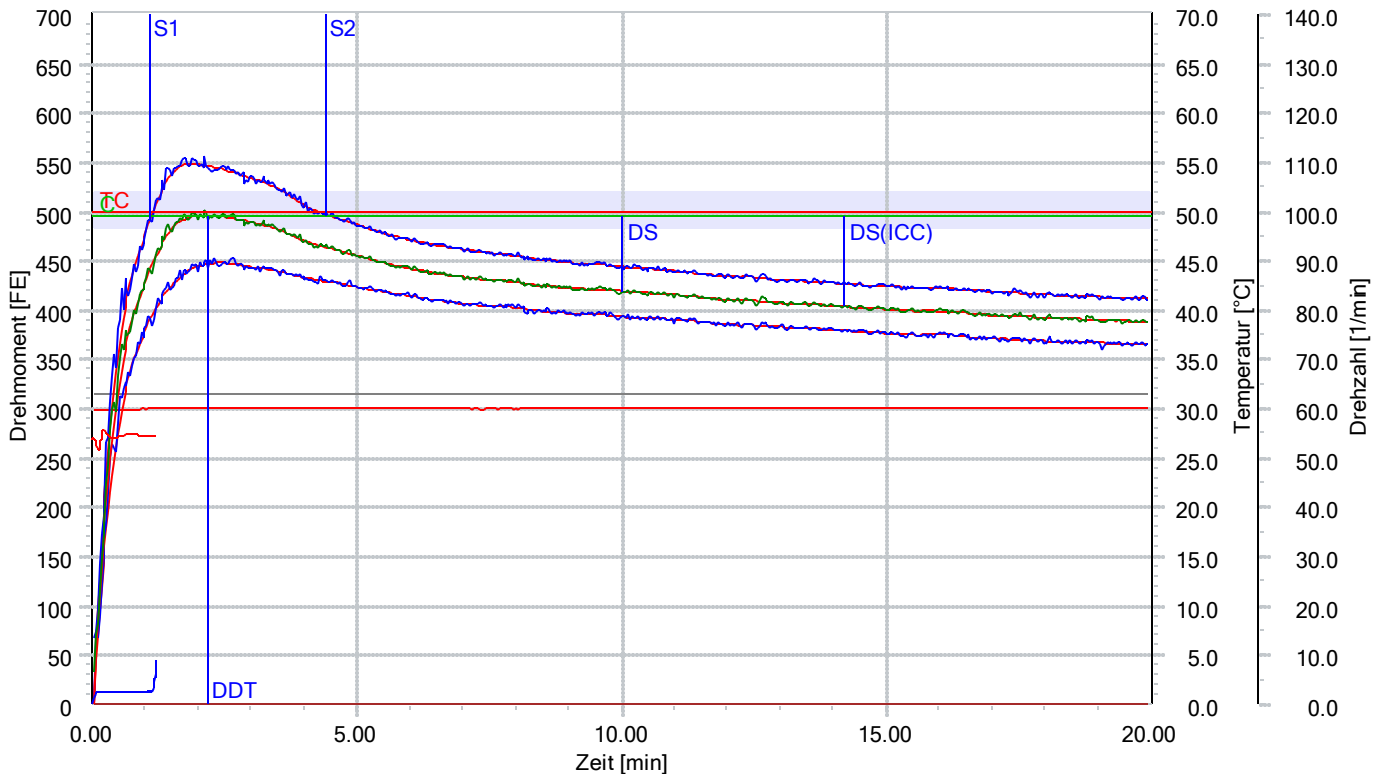


Auftrag:		Datum:	6/16/2021 2:09:26 PM	
Codenummer:		Anwender:	N Elbegzaya	
Probe:	INT21-11-17			
Methode:	Brabender ICC BIPEA 300	Drehzahl:	63.0	1/ min
Auswertung:	Brabender_ICC_BIPEA	Messzeit:	20.00	min
Kneten:	300 g		3/26/2019 1:06:28 PM	
Einwaage:	292.2	g	Standard-Mehlfeuchte:	14.0 %
Mehlfeuchte:	11.7	%	Standard-Konsistenz:	500 FE
WA (vorgegeben):	54.5	%	Min. Konsistenzbereich:	480 FE
Zusätzliche Flüssigkeit:	0.0	%	Max. Konsistenzbereich:	520 FE
			Dämpfung:	1.00

Bemerkungen:



Auswertung:			
Punkt	Einheit	Wert	Beschreibung
T	min	19.98	Messzeit
DT	°C	27.1	Dosiertemperatur
DDT	min	2.21	Teigentwicklungszeit
C	FE	496	Konsistenz
WZ	%	54.5	Wasserszugabe
WAC	%	54.4	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	51.8	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Mehlfeuchte
S	min	3.34	Stabilität
DS	FE	78	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	93	Teigerweichung (ICC/ 12 min nach Max.)
FQN	mm	42	Farinograph-Qualitätszahl