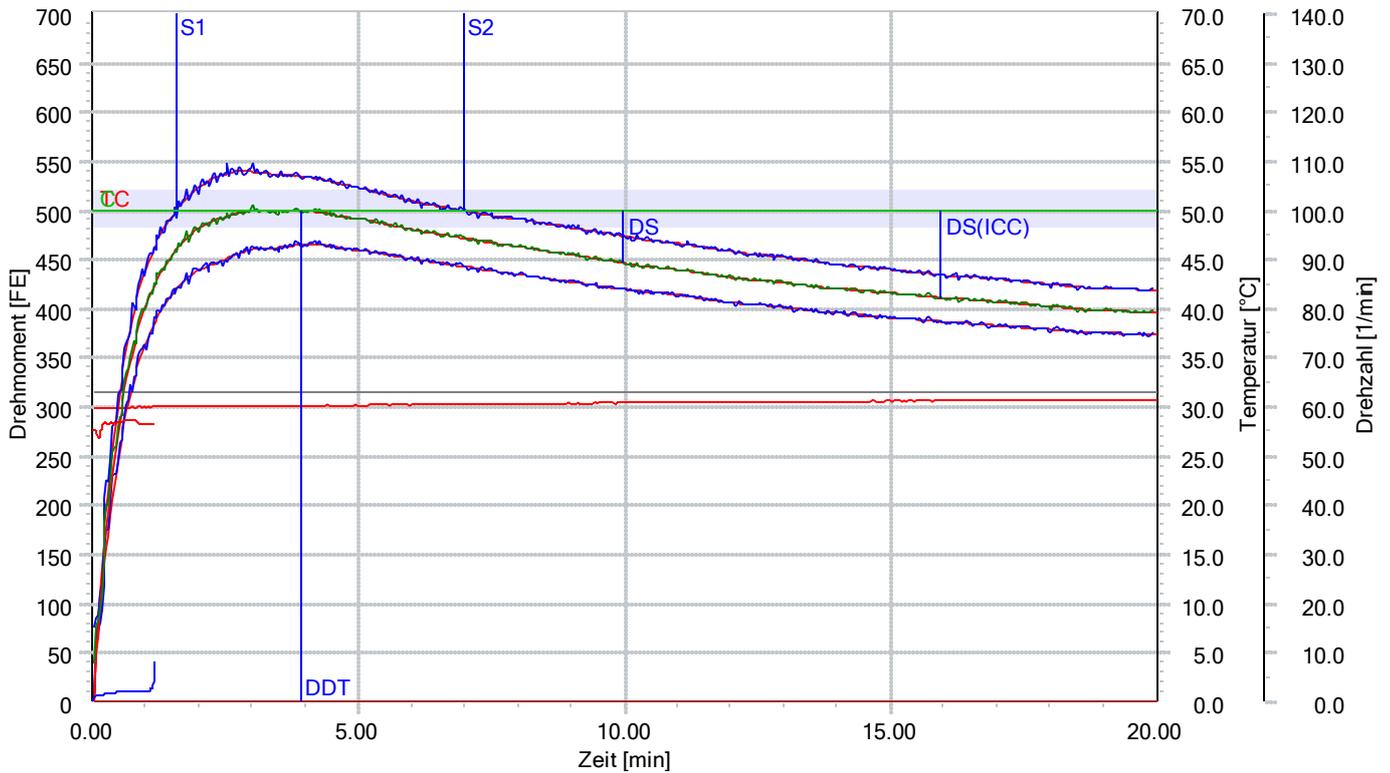


|                          |                         |           |                         |        |
|--------------------------|-------------------------|-----------|-------------------------|--------|
| Auftrag:                 |                         | Datum:    | 2021-06-21 09:03:27     |        |
| Codenummer:              |                         | Anwender: | T Sieren                |        |
| Probe:                   | INT 21-11-32            |           |                         |        |
| 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:                | 294.5                   | g         | Standard-Mehlfeuchte:   | 14.0 % |
| Mehlfeuchte:             | 12.4                    | %         | Standard-Konsistenz:    | 500 FE |
| WA (vorgegeben):         | 61.0                    | %         | Min. Konsistenzbereich: | 480 FE |
| Zusätzliche Flüssigkeit: | 0.0                     | %         | Max. Konsistenzbereich: | 520 FE |
|                          |                         |           | Dämpfung:               | 1.00   |

Bemerkungen:



| Auswertung: |         |       |   |
|-------------|---------|-------|---|
| Punkt       | Einheit | Wert  | Beschreibung                                  |
| T           | min     | 20.00 | Messzeit                                      |
| DT          | °C      | 28.3  | Dosiertemperatur                              |
| DDT         | min     | 3.94  | Teigentwicklungszeit                          |
| C           | FE      | 499   | Konsistenz                                    |
| WZ          | %       | 61.0  | Wassergabe                                    |
| WAC         | %       | 61.0  | Wasseraufnahme korr. auf Standard-Konsistenz  |
| WAM         | %       | 59.2  | Wasseraufnahme korr. auf Standard-Mehlfeuchte |
| S           | min     | 5.40  | Stabilität                                    |
| DS          | FE      | 53    | Teigerweichung (10 min nach Beginn)           |
| DS(ICC)     | FE      | 89    | Teigerweichung (ICC/ 12 min nach Max.)        |
| FQN         | mm      | 72    | Farinograph-Qualitätszahl                     |