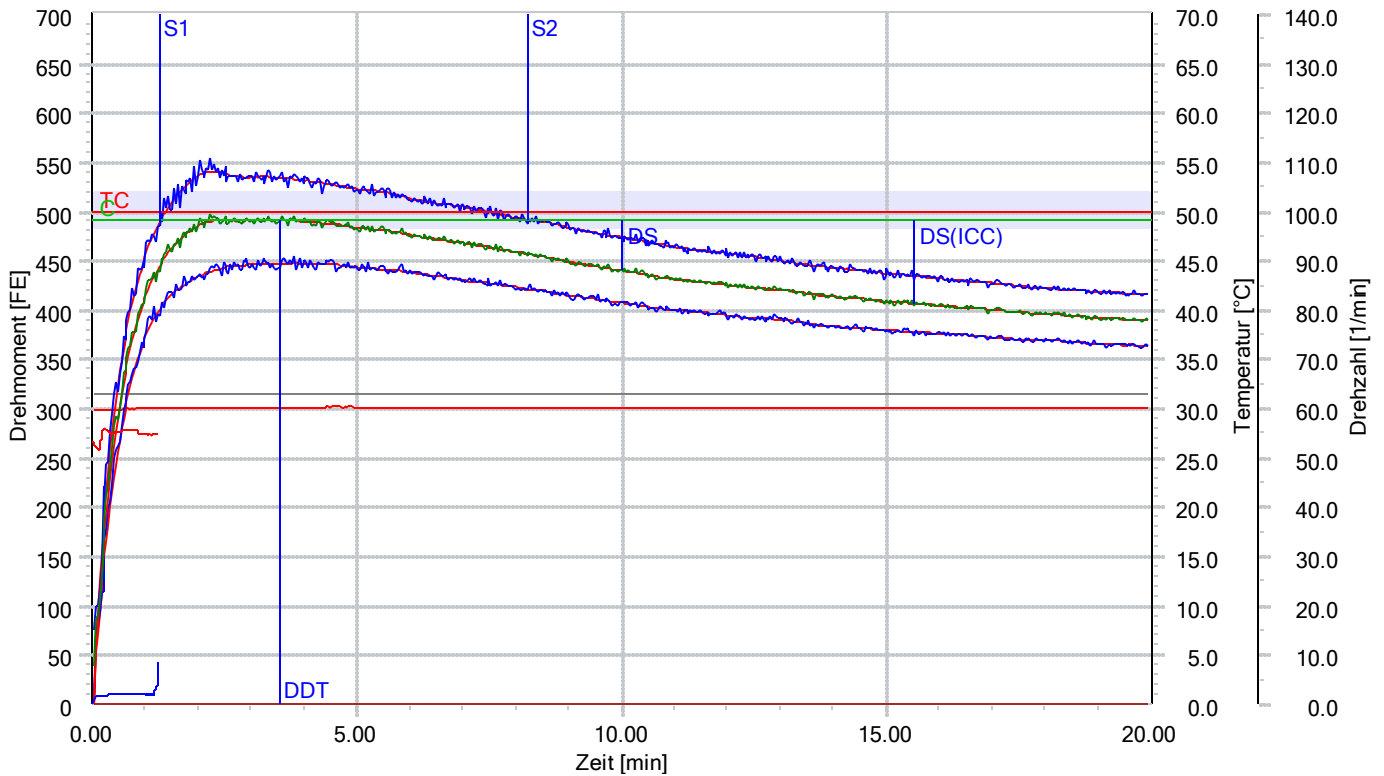


Auftrag:		Datum:	6/17/2021 10:50:56 AM	
Codenummer:		Anwender:	N Elbegzaya	
Probe:	INT21-11-26			
Methode:	Brabender ICC BIPEA 300	Drehzahl:	63.0	1/ min
Auswertung:	Brabender_ICC_BIPEA	Messzeit:	20.00	min
Kneten:	300 g		3/26/2019 1:06:28 PM	
Einwaage:	294.5	g	Standard-Mehlfeuchte:	14.0 %
Mehlfeuchte:	12.4	%	Standard-Konsistenz:	500 FE
WA (vorgegeben):	59.0	%	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	27.4	Dosiertemperatur
DDT	min	3.54	Teigentwicklungszeit
C	FE	491	Konsistenz
WZ	%	59.0	Wasserszugabe
WAC	%	58.8	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Konsistenz
WAM	%	57.0	Wasseraufnahme kor. auf Standard-Mehlfeuchte
S	min	6.98	Stabilität
DS	FE	51	Teigerweichung (10 min nach Beginn)
DS(ICC)	FE	85	Teigerweichung (ICC/ 12 min nach Max.)
FQN	mm	77	Farinograph-Qualitätszahl