

«Altai Flour Mills» Co. Ltd.  
 Address: Office 15, Bldg. 74b  
 Shumakova Str., Barnaul city, 656058, Russia  
 t.: +7 (3852) 538-831, t.f.: +7 (3852) 538-832  
 e-mail: afm@altaimills.ru www.altaimills.com



SWIFT: KMBBRUMM  
 Bank: BANCA INTESA  
 Address: 2, PETROVERIGSKY LANE, MOSCOW, RU  
 Account: 40702840760090000202  
 Transit account: 40702840960190000203  
 INN: 2225099539 KPP: 222501001  
 OGRN: 1082225013694

**Спецификация качества  
 на муку пшеничную М-55-23 общего назначения ГОСТ Р 52189-2003**

**Quality specification  
 for wheat flour M55-23 general purpose GOST R 52189-2003**

Испытания Analysis	Method Методики	Лабораторные результаты Laboratory results
Вид муки: Type of flour:	GOST R 52189-2003	Пшеничная хлебопекарная Bread wheat flour
Ботанические название растений Botanical name of plants	-	Triticum Triticum
Сорт: Grade:	GOST R 52189-2003	Высший High
Происхождение: Origin:	-	Россия Russia
Цвет: Color:	GOST 27558-87	Белый или белый с кремовым оттенком White or white with creamy nuance
Вкус / Запах: Taste / flavor:	GOST 27558-87	Свойственный Natural
Влажность: Moisture:	GOST 9404-88	14,5 - 15 % 14.5 - 15 %
Белизна: Whiteness:	GOST 27494-87	не менее 56 у.е. no less than 56 arbitrary units
Зола: Ash:	GOST 27494-87	0,55 – 0,65 % 0,55 – 0,65 %
Количество сырой клейковины: Wet gluten:	GOST 27839-88	Не менее 23 % No less 23 %
Качество сырой клейковины: Wet gluten quality:	GOST 27839-88	1 группа (65-70 условных единиц ИДК-4) 1 group (65-70 arbitrary units IDK-4)
Остаток на сите № 43: Remainder on sieve No. 43:	GOST 27560-87	5 % 5 %
Число падения: Falling number:	GOST 27676-88	260 - 300 с 260 - 300 s
Металломагнитная примесь: Metallic impurity:	GOST 20239-74	0 – 0,01 мг в 1 кг муки 0 – 0.01 mg per 1 kg of flour
Наличие минеральной примеси: Presence of mineral impurity:	GOST 27558-87	Хруст не ощущается Crunch is not felt at chewing
Зараженность / загрязненность вредителями:	GOST 27559-87	Не обнаружена

Infection of insects:		Not detected
Особые отметки:	-	Картофельная палочка не обнаружена
Special note:		Infection by rope bacteria through 36 is not detected
Идентификация рекомбинантной ДНК (35 S/NOS)	МУК 2304-2007	Не обнаружено
Identification of recombinant DNA (35 S/NOS)	MG 2304-2007	Not found
Цезий-137	GOST 32161-2013	Менее 3,86 Бк/кг
Caesium-137		Less 3.86 Bq/kg
Срок годности	-	12 месяцев при температуре не выше 25° С, относительной влажности воздуха не выше 70 %
Expiry date		12 months at temperature no higher than 25° C, at relative air humidity no higher than 70 %

<b>Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта</b>	
<b>Nutritional and energy value per 100 g of a product</b>	
Ккал	350
Kilocalorie	
кДж	1470
kiloJoule	
Белок	10 g
Protein	
Углеводы	74 g
Carbohydrates	
Жир	1 g
Fat	

«Altai Flour Mills» Co. Ltd.  
 Address: Office 15, Bldg. 74b  
 Shumakova Str., Barnaul city, 656058, Russia  
 t.: +7 (3852) 538-831, t./f.: +7 (3852) 538-832  
 e-mail: afm@altaimills.ru www.altaimills.com



SWIFT: KMBBRUMM  
 Bank: BANCA INTESA  
 Address: 2, PETROVERIGSKY LANE, MOSCOW, RU  
 Account: 40702840760090000202  
 Transit account: 40702840960190000203  
 INN: 2225099539 KPP: 222501001  
 OGRN: 1082225013694

**Спецификация качества  
 на муку пшеничную М75-23 общего назначения ГОСТ Р 52189-2003**

**Quality specification  
 for wheat flour M75-23 general purpose GOST R 52189-2003**

<b>Испытания</b>	<b>Method</b>	<b>Лабораторные результаты</b>
<b>Analysis</b>	<b>Методики</b>	<b>Laboratory results</b>
Вид муки:	GOST R 52189-2003	Пшеничная хлебопекарная
Type of flour:		Bread wheat flour
Ботанические название растений	-	Triticum
Botanical name of plants		Triticum
Сорт:	GOST R 52189-2003	Первый
Grade:		First
Происхождение:	-	Россия
Origin:		Russia
Цвет:	GOST 27558-87	Белый или белый с кремовым оттенком
Color:		White or white with creamy nuance
Вкус / Запах:	GOST 27558-87	Свойственный
Taste / flavor:		Natural
Влажность:	GOST 9404-88	14,5 - 15 %
Moisture:		14.5 - 15 %
Белизна:	GOST 27494-87	не менее 36 у.е.
Whiteness:		no less than 36 arbitrary units
Зола:	GOST 27494-87	0,75 – 0,85 %
Ash:		0,75 – 0,85 %
Количество сырой клейковины:	GOST 27839-88	Не менее 23 %
Wet gluten:		No less 23 %
Качество сырой клейковины:	GOST 27839-88	2 группа (80 условных единиц ИДК-4)
Wet gluten quality:		2 group (80 arbitrary units IDK-4)
Остаток на сите № 35:	GOST 27560-87	2 %
Remainder on sieve No. 35:		2 %
Число падения:	GOST 27676-88	260 - 300 с
Falling number:		260 - 300 s
Металломагнитная примесь:	GOST 20239-74	0 – 0,01 мг в 1 кг муки
Metallic impurity:		0 – 0.01 mg per 1 kg of flour
Наличие минеральной примеси:	GOST 27558-87	Хруст не ощущается
Presence of mineral impurity:		Crunch is not felt at chewing
Зараженность / загрязненность вредителями:	GOST 27559-87	Не обнаружена

Infection of insects:		Not detected
Особые отметки:	-	Картофельная палочка не обнаружена
Special note:		Infection by rope bacteria through 36 is not detected
Идентификация рекомбинантной ДНК (35 S/NOS)	МУК 2304-2007	Не обнаружено
Identification of recombinant DNA (35 S/NOS)	MG 2304-2007	Not found
Цезий-137	GOST 32161-2013	Менее 3,86 Бк/кг
Caesium-137		Less 3.86 Bq/kg
Срок годности	-	12 месяцев при температуре не выше 25° С, относительной влажности воздуха не выше 70 %
Expiry date		12 months at temperature no higher than 25° C, at relative air humidity no higher than 70 %

<b>Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта</b>	
<b>Nutritional and energy value per 100 g of a product</b>	
Ккал	350
Kilocalorie	
кДж	1470
kiloJoule	
Белок	10 g
Protein	
Углеводы	74 g
Carbohydrates	
Жир	1 g
Fat	

«Altai Flour Mills» Co. Ltd.  
 Address: Office 15, Bldg. 74b  
 Shumakova Str., Barnaul city, 656058, Russia  
 t.: +7 (3852) 538-831, t.f.: +7 (3852) 538-832  
 e-mail: afm@altaimills.ru www.altaimills.com



SWIFT: KMBBRUMM  
 Bank: BANCA INTESA  
 Address: 2, PETROVERIGSKY LANE, MOSCOW, RU  
 Account: 40702840760090000202  
 Transit account: 40702840960190000203  
 INN: 2225099539 KPP: 222501001  
 OGRN: 1082225013694

**Спецификация качества  
 на муку пшеничную хлебопекарную 2 сорта ГОСТ Р 52189-2003**

**Quality specification  
 for wheat flour 2nd grade GOST R 52189-2003**

Испытания	Method	Лабораторные результаты
Analysis	Методики	Laboratory results
Вид муки:	GOST R 52189-2003	Пшеничная хлебопекарная
Type of flour:		Bread wheat flour
Ботанические название растений	-	Triticum
Botanical name of plants		Triticum
Сорт:	GOST R 52189-2003	Первый
Grade:		First
Происхождение:	-	Россия
Origin:		Russia
Цвет:	GOST 27558-87	Белый или белый с желтоватым или сероватым оттенком
Color:		White or white with yellowish or grayish nuance
Вкус / Запах:	GOST 27558-87	Свойственный
Taste / flavor:		Natural
Влажность:	GOST 9404-88	14,5 - 15 %
Moisture:		14.5 - 15 %
Белизна:	GOST 27494-87	не менее 12 у.е.
Whiteness:		no less than 12 arbitrary units
Зола:	GOST 27494-87	Не более 1,25 %
Ash:		Не более 1,25 %
Количество сырой клейковины:	GOST 27839-88	Не менее 25 %
Wet gluten:		No less 25 %
Качество сырой клейковины:	GOST 27839-88	2 группа (80 условных единиц ИДК-4)
Wet gluten quality:		2 group (80 arbitrary units IDK-4)
Остаток на сите № 27:	GOST 27560-87	Не более 2 %
Remainder on sieve No. 27:		No more 2 %
Число падения:	GOST 27676-88	Не менее 160 с
Falling number:		No less 160 s
Металломагнитная примесь:	GOST 20239-74	0 – 0,01 мг в 1 кг муки
Metallic impurity:		0 – 0.01 mg per 1 kg of flour
Наличие минеральной примеси:	GOST 27558-87	Хруст не ощущается
Presence of mineral impurity:		Crunch is not felt at chewing
Зараженность / загрязненность	GOST 27559-87	Не обнаружена

вредителями:		
Infection of insects:		Not detected
Особые отметки:	-	Картофельная палочка не обнаружена
Special note:		Infection by rope bacteria through 36 is not detected
Идентификация рекомбинантной ДНК (35 S/NOS)	МУК 2304-2007	Не обнаружено
Identification of recombinant DNA (35 S/NOS)	MG 2304-2007	Not found
Цезий-137	GOST 32161-2013	Менее 3,86 Бк/кг
Caesium-137		Less 3.86 Bq/kg
Срок годности	-	12 месяцев при температуре не выше 25° С, относительной влажности воздуха не выше 70 %
Expiry date		12 months at temperature no higher than 25° C, at relative air humidity no higher than 70 %

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта	
Nutritional and energy value per 100 g of a product	
Ккал	350
Kilocalorie	
кДж	1470
kiloJoule	
Белок	10 g
Protein	
Углеводы	74 g
Carbohydrates	
Жир	1 g
Fat	

«Altai Flour Mills» Co. Ltd.  
 Address: Office 15, Bldg. 74b  
 Shumakova Str., Barnaul city, 656058, Russia  
 t.: +7 (3852) 538-831, t./f.: +7 (3852) 538-832  
 e-mail: afm@altaimills.ru www.altaimills.com



SWIFT: KMBBRUMM  
 Bank: BANCA INTESA  
 Address: 2, PETROVERIGSKY LANE, MOSCOW, RU  
 Account: 40702840760090000202  
 Transit account: 40702840960190000203  
 INN: 2225099539 KPP: 222501001  
 OGRN: 1082225013694

**Спецификация качества  
 на муку пшеничную хлебопекарную 1 сорта ГОСТ Р 52189-2003**

**Quality specification  
 for wheat flour 1st grade GOST R 52189-2003**

<b>Испытания</b>	<b>Method</b>	<b>Лабораторные результаты</b>
<b>Analysis</b>	<b>Методики</b>	<b>Laboratory results</b>
Вид муки:	GOST R 52189-2003	Пшеничная хлебопекарная
Type of flour:		Bread wheat flour
Ботанические название растений	-	Triticum
Botanical name of plants		Triticum
Сорт:	GOST R 52189-2003	Первый
Grade:		First
Происхождение:	-	Россия
Origin:		Russia
Цвет:	GOST 27558-87	Белый или белый с кремовым оттенком
Color:		White or white with creamy nuance
Вкус / Запах:	GOST 27558-87	Свойственный
Taste / flavor:		Natural
Влажность:	GOST 9404-88	14,5 - 15 %
Moisture:		14.5 - 15 %
Белизна:	GOST 27494-87	не менее 36 у.е.
Whiteness:		no less than 36 arbitrary units
Зола:	GOST 27494-87	0,75 – 0,85 %
Ash:		0,75 – 0,85 %
Количество сырой клейковины:	GOST 27839-88	30 %
Wet gluten:		30 %
Качество сырой клейковины:	GOST 27839-88	2 группа (80 условных единиц ИДК-4)
Wet gluten quality:		2 group (80 arbitrary units IDK-4)
Остаток на сите № 35:	GOST 27560-87	2 %
Remainder on sieve No. 35:		2 %
Число падения:	GOST 27676-88	260 - 300 с
Falling number:		260 - 300 s
Металломагнитная примесь:	GOST 20239-74	0 – 0,01 мг в 1 кг муки
Metallic impurity:		0 – 0.01 mg per 1 kg of flour
Наличие минеральной примеси:	GOST 27558-87	Хруст не ощущается
Presence of mineral impurity:		Crunch is not felt at chewing
Зараженность / загрязненность вредителями:	GOST 27559-87	Не обнаружена

Infection of insects:		Not detected
Особые отметки:	-	Картофельная палочка не обнаружена
Special note:		Infection by rope bacteria through 36 is not detected
Идентификация рекомбинантной ДНК (35 S/NOS)	МУК 2304-2007	Не обнаружено
Identification of recombinant DNA (35 S/NOS)	MG 2304-2007	Not found
Цезий-137	GOST 32161-2013	Менее 3,86 Бк/кг
Caesium-137		Less 3.86 Bq/kg
Срок годности	-	12 месяцев при температуре не выше 25° С, относительной влажности воздуха не выше 70 %
Expiry date		12 months at temperature no higher than 25° C, at relative air humidity no higher than 70 %

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта	
Nutritional and energy value per 100 g of a product	
Ккал	350
Kilocalorie	
кДж	1470
kiloJoule	
Белок	10 g
Protein	
Углеводы	74 g
Carbohydrates	
Жир	1 g
Fat	



«Altai Flour Mills» Co. Ltd.  
 Address: Office 15, Bldg. 74b  
 Shumakova Str., Barnaul city, 656058, Russia  
 t.: +7 (3852) 538-831, t.f.: +7 (3852) 538-832  
 e-mail: afm@altaimills.ru www.altaimills.com



SWIFT: KMBBRUMM  
 Bank: BANCA INTESA  
 Address: 2, PETROVERIGSKY LANE, MOSCOW, RU  
 Account: 40702840760090000202  
 Transit account: 40702840960190000203  
 INN: 2225099539 KPP: 222501001  
 OGRN: 1082225013694

**Спецификация качества  
 на муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта ГОСТ Р 52189-2003**

**Quality specification  
 for wheat flour high grade GOST R 52189-2003**

<b>Испытания</b>	<b>Method</b>	<b>Лабораторные результаты</b>
<b>Analysis</b>	<b>Методики</b>	<b>Laboratory results</b>
Вид муки:	GOST R 52189-2003	Пшеничная хлебопекарная
Type of flour:		Bread wheat flour
Ботанические название растений	-	Triticum
Botanical name of plants		Triticum
Сорт:	GOST R 52189-2003	Высший
Grade:		High
Происхождение:	-	Россия
Origin:		Russia
Цвет:	GOST 27558-87	Белый или белый с кремовым оттенком
Color:		White or white with creamy nuance
Вкус / Запах:	GOST 27558-87	Свойственный
Taste / flavor:		Natural
Влажность:	GOST 9404-88	14,5 - 15 %
Moisture:		14.5 - 15 %
Белизна:	GOST 27494-87	не менее 56 у.е.
Whiteness:		no less than 56 arbitrary units
Зола:	GOST 27494-87	0,55 – 0,65 %
Ash:		0,55 – 0,65 %
Количество сырой клейковины:	GOST 27839-88	28 %
Wet gluten:		28 %
Качество сырой клейковины:	GOST 27839-88	1 группа (65-70 условных единиц ИДК-4)
Wet gluten quality:		1 group (65-70 arbitrary units IDK-4)
Остаток на сите № 43:	GOST 27560-87	5 %
Remainder on sieve No. 43:		5 %
Число падения:	GOST 27676-88	260 - 300 с
Falling number:		260 - 300 s
Металломагнитная примесь:	GOST 20239-74	0 – 0,01 мг в 1 кг муки
Metallic impurity:		0 – 0.01 mg per 1 kg of flour
Наличие минеральной примеси:	GOST 27558-87	Хруст не ощущается
Presence of mineral impurity:		Crunch is not felt at chewing
Зараженность / загрязненность вредителями:	GOST 27559-87	Не обнаружена

Infection of insects:		Not detected
Особые отметки:	-	Картофельная палочка не обнаружена
Special note:		Infection by rope bacteria through 36 is not detected
Идентификация рекомбинантной ДНК (35 S/NOS)	МУК 2304-2007	Не обнаружено
Identification of recombinant DNA (35 S/NOS)	MG 2304-2007	Not found
Цезий-137	GOST 32161-2013	Менее 3,86 Бк/кг
Caesium-137		Less 3.86 Bq/kg
Срок годности	-	12 месяцев при температуре не выше 25°С, относительной влажности воздуха не выше 70 %
Expiry date		12 months at temperature no higher than 25° C, at relative air humidity no higher than 70 %

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта	
Nutritional and energy value per 100 g of a product	
Ккал	350
Kilocalorie	
кДж	1470
kiloJoule	
Белок	10 g
Protein	
Углеводы	74 g
Carbohydrates	
Жир	1 g
Fat	