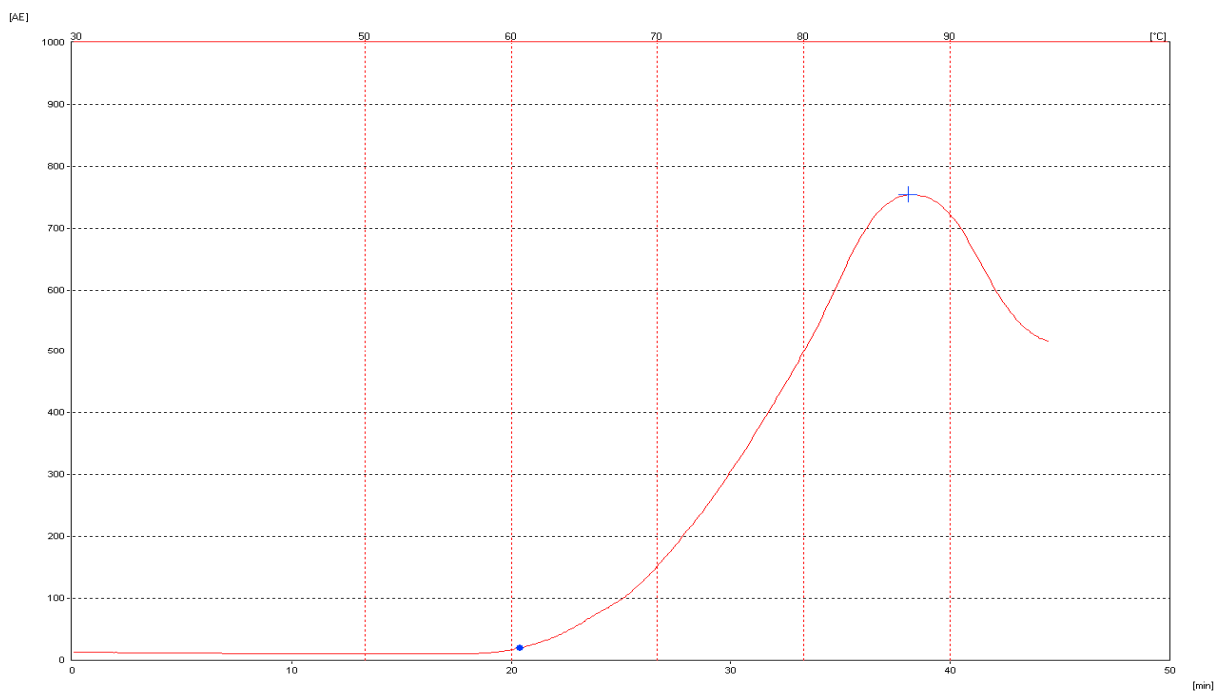


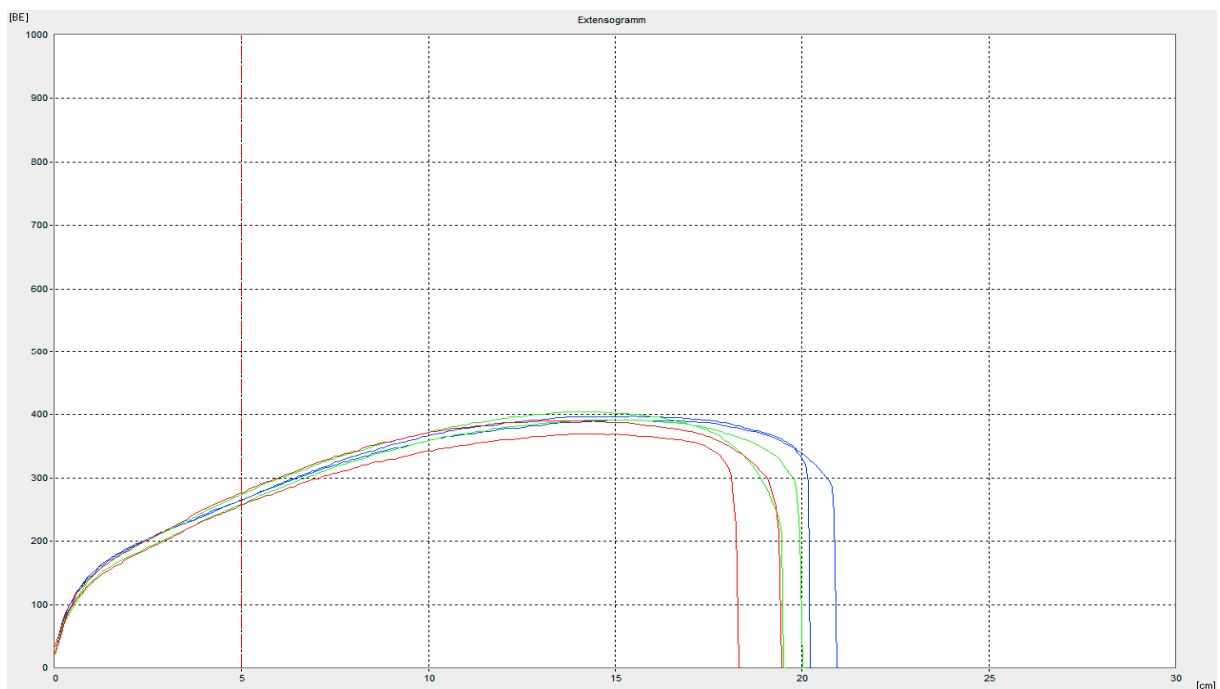
# AMYLOGRAMM

N°	Art der Untersuchung	Resultat	Einheit
<b>G143</b>	<b>AMYLOGRAMM (ICC 126/1) SCHRÖT</b>		
	Beginn der Verkleisterung	60.6	°C
	Verkleisterungstemperatur	87.13	°C
	Verkleisterungsmaximum	754	AE
<b>G030</b>	<b>PROBENVERMAHLUNG KLEIN</b>		
	Probenvorbereitung	durchgeführt	
<b>G002</b>	<b>PROBENADMINISTRATION DIGITAL</b>		



# EXTENSOGRAMM

N°	Art der Untersuchung	Resultat	Einheit
<b>G151</b>	<b>EXTENSOGRAMM (ICC114/1BRABENDER)</b>		
	Wasseraufnahme	55.2	%
	Energie nach 45'	116	cm <sup>2</sup>
	Energie nach 90'	110	cm <sup>2</sup>
	<b>Energie nach 135'</b>	<b>102</b>	
	Dehnwiderstand nach 45'	266	EE
	Dehnwiderstand nach 90'	267	<u>EE</u>
	<b>Dehnwiderstand nach 135'</b>	<b>268</b>	
	Dehnbarkeit nach 45'	207	mm
	Dehnbarkeit nach 90'	199	mm
	<b>Dehnbarkeit nach 135'</b>	<b>190</b>	
	Maximum nach 135'	380	
	Dw / Db nach 45'	1.3	
	Dw / Db nach 90'	1.3	
	<b>Dw / Db nach 135'</b>	<b>1.4</b>	



# FARINOGRAMM

N°	Art der Untersuchung	Resultat	Einheit
<b>G150</b>	<b>FARINOGRAMM (ICC 115/1)</b>		
	Teigentwicklung	8.7	min
	Stabilität	22.2	min
	Wasseraufnahme (500 FE)	60.3	%
	Teigerweichung	18	FE
	Qualitätszahl	256	

