



Flour from the Ingush Flour Mill

Dear colleagues!

The Flour Mill Plant on the territory of the Republic of Ingushetia, with a processing of 2400 tons per day, with a waste-free processing cycle, and a granary with a volume of 80,000 tons of monthly storage was organized. Re-equipment of production facilities was carried out.

We offer supply of flour:

- **Quality:** flour of the highest, first and second grade;
- Volume of supply in Russia **from 200 tons to 20 000 – 30 000 tons per month;**
- Volume of export supply **from 1000 tons per month;**
- **Wheat bran** up to 100 000 tons per year;
- **Waterproof packaging:** 50, 25, 10, 2 and 1 kg bags;
- **Shipment by all types of transport**, including containers, big bags, cars, sea transport.

The price is calculated individually for each customer, depending on the type of flour, the volume of delivery, the basis of delivery, the form of payment, so we ask you to issue the Letter of Intent (LOI, in English/Russian) on the company's letterhead in the name of Director is provided below.

Please, send LOI to the email: supply@provalue.ru.

Company: "MUKOMOLNIY KOMBINAT" LTD

Director: Mr. Dmitry Y. Rednikov

The supply contract will also be with the Plant.

The LOI must contain information as follows:

- 1) Quality indicators of the required flour;
- 2) Monthly supply volume;
- 3) Annual supply volume (optional);
- 4) Spot or Annual Contract?
- 5) Destination Port or place, shipping method, packing;
- 6) Payment method;
- 7) Details of Your company and operational Bank;
- 8) It is Desirable to attach to the application the information about the company of Buyer (Company Profile or link to company's web site);
- 9) Soft confirmation of funds;
- 10) Contacts and position of the responsible person for negotiations.

In response, through us, you will receive an official offer with all the necessary information, and will continue to communicate directly with the TOP-Manager of the Supplier. The price is calculated individually for each customer. The form of payment and terms of shipment are also discussed individually.

For any questions you can contact us at the contacts listed below or on our website.

With hope for successful cooperation.



Specification and quality Certificates:

Name of indicator	Characteristics and norms for flour		
	High grade	Grade 1	Grade 2
Taste	conform	conform	conform
Odor	Free of impurities	Free of impurities	Free of impurities
Moisture content, % not more	14.5	14.7	13.5
The presence of mineral impurities	No	No	No
Metallomagnetic impurities mg per 1kg of flour: the size of individual particles in a small linear dimension of 0.3mm and (or) the mass not more than 0.4mg	0,04mg	0,041mg	0,048mg
Pest infection	No	No	No
Contamination by pests	No	No	No
Ash content on a dry matter %, not more	0,50	0,69	0,70
Protein	16.3	16.1	12.5
Quality raw gluten, conventional units IDK device	75.0 1group	70.0 1group	78.0 1group
Fineness of grinding sieve residue number 2.0	1.8	1.9	2.2
Mass fraction of wet gluten at least %	28.4	30.3	26.6
Color	White	White	White

Quality certificates:

КАЧЕСТВЕННОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ QUALITY CERTIFICATE №1107

Laboratory test pshenichnoy__спецификация PREMIUM__CLASS flour (a) from 30.11.2018

Лабораторного испытания муки пшеничной__высший____сорт(а) 30.11.2018

Laboratory test pshenichnoy__ PREMIUM__CLASS flour (a) from

wheat flour of first grade soft wheat varieties -мука пшеничная высший сорт из мягких сортов пшеница

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус taste	соответствует
Запах odor	Без посторонних примесей, свойственный пшеничной муке
Массовая доля влаги, % не более Moisture content, %, not more	14.5
Наличие минеральной примеси The presence of mineral impurities	нет
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: размером отдельных частиц в небольшом линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг не более Metallomagnetic impurity mg per 1 kg of flour: the size of individual particles in a small linear dimension of 0.3 mm and (or) the mass not more than 0.4 mg	0,04 мг
Зараженность вредителями pest infestation	Нет no
Загрязненность вредителями contamination by pests	Нет no
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество %, не более Ash content on a dry matter %, not more	0,50
Белок Protein	16.3
Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК Quality raw gluten, conventional units IDK device	75.0 1 группа group
Крупность помола % остаток на сите 2,0 из полиамидной ткани N 12,5 % Fineness of grinding sieve residue number 2.0	1.8
Массовая доля сырой клейковины % не менее Mass fraction of wet gluten at least %	28.4
Цвет color	Белый white

Flour made from soft wheat -Мука производится из мягкой пшеницы

Лаборант




Осканова С.Б.

КАЧЕСТВЕННОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ QUALITY CERTIFICATE №11108

Laboratory test pshenichnoy__спецификация first grade flour (a) from 30.11.2018

Лабораторного испытания муки пшеничной__первый____сорт(а)30.11.2018

wheat flour of first grade soft wheat varieties-мука пшеничная первый сорт из мягких сортов пшеница

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус taste	соответствует
Запах odor	Без посторонних примесей, свойственный пшеничной муке
Массовая доля влаги, % не более Moisture content, %, not more	14,7
Наличие минеральной примеси The presence of mineral impurities	нет
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: размером отдельных частиц в небольшом линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг не более Metallomagnetic impurity mg per 1 kg of flour: the size of individual particles in a small linear dimension of 0.3 mm and (or) the mass not more than 0.4 mg	0,041 мг
Зараженность вредителями pest infestation	Нет no
Загрязненность вредителями contamination by pests	Нет no
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество %, не более Ash content on a dry matter %, not more	0,69
Белизна	52,4
Белок Protein	16,1
Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК Quality raw gluten, conventional units IDK device	70.0 1 группа group
Крупность помола % остаток на сите 2,0 из полиамидной ткани N 12,5 % Fineness of grinding sieve residue number 2.0	1.9
Массовая доля сырой клейковины % не менее Mass fraction of wet gluten at least %	30,3
Цвет color	Белый white

Flour made from soft wheat -Мука производится из мягкой пшеницы



Осканова С.Б.

Oskanova Sv.

КАЧЕСТВЕННОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ QUALITY CERTIFICATE №1109

Laboratory test pshenichnoy_спецификация sekond grade flour (a) from 30/11/2018

Лабораторного испытания муки пшеничной_второй_____сорт(а) 30/11/2018

wheat flour of first grade soft wheat varieties -мука пшеничная второй сорт из мягких сортов пшеница

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус taste	соответствует
Запах odor	Без посторонних примесей, свойственный пшеничной муке
Массовая доля влаги, % не более Moisture content, %, not more	13,5
Наличие минеральной примеси The presence of mineral impurities	нет
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: размером отдельных частиц в небольшом линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг не более Metallomagnetic impurity mg per 1 kg of flour: the size of individual particles in a small linear dimension of 0.3 mm and (or) the mass not more than 0.4 mg	0,048 мг
Зараженность вредителями pest infestation	Нет по
Загрязненность вредителями contamination by pests	Нет по
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество %, не более Ash content on a dry matter %, not more	0,70
Белок Protein	12,5
Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК Quality raw gluten, conventional units IDK device	78.0 1 группа group
Крупность помола % остаток на сите 2,0 из полиамидной ткани N 12,5 % Fineness of grinding sieve residue number 2.0	2,2
Массовая доля сырой клейковины % не менее Mass fraction of wet gluten at least %	26,6
Цвет color	Белый white

Flour made from soft wheat -Мука производится из мягкой пшеницы




Осканова С.Б.

Wheat bran Specification:

КАЧЕСТВЕННОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ QUALITY CERTIFICATE № 1824 ООО НК Нефтеком

Laboratory test pshenichnoy_wheat bran from 16/04/2019.

Лабораторного испытания Отрубей пшеничных от 16/04/2019г.

Laboratory test pshenichnoy wheat bran from 16/04/2019.

Wheat bran – отруби пшеничные

Наименование показателя	Характеристика и норма для пшеничной муки
Вкус taste	соответствует
Запах Odor	Без посторонних примесей, свойственный пшеничной муке
Цветcolor	Красно-жёлтый с серым оттенком red-yellow with gray tinge
Массовая доля влаги, % не более Moisture content, %, not more	14,5
Наличие минеральной примеси The presence of mineral impurities	нет
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки: размером отдельных частиц в небольшом линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг не более Metallomagnetic impurity mg per 1 kg of flour: the size of individual particles in a small linear dimension of 0.3 mm and (or) the mass not more not more than 0.4 mg	0,8 мг
Зараженность вредителями pest infestation	Нет no
Загрязненность вредителями contamination by pests	Нет no
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество %, не более Ash content on a dry matter %, not more	-
Белизна, условных единиц прибора РЗ –БПЛ, не менее White, conventional units RE BPL device, not less	-
Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК Quality raw gluten, conventional units IDK device	-
Крупность помола % остаток на сите №43 % Fineness of grinding sieve residue number 43	-
Число падения, « ЧП », с, не менее Falling number, " PE ", with no less	-
Массовая доля сырой клейковины % не менее Mass fraction of wet gluten at least %	-
Содержание белка protein content	-

Wheat bran made from soft wheat –отруби производятся из мягкой пшеницы

Opening Of The Plant











We invite you to cooperation!



Contacts

For any questions you can contact us:

Email: supply@provalue.ru

Site: <https://provalue.ru/en/flour>

Skype: filoxsee

Tel / WhatsApp: +7 904 175 7770