

<b>NOMBRE</b>		<b>CEBADA</b>					
		<b>HORDEUM VULGARE</b>					
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Es el grano precedente de la especie de <i>Hordeum vulgare</i> , de la familia de las <i>poaceae</i> ( <i>gramineae</i> ). Producto apto para el consumo, compuesto por granos limpios, seleccionados y envasados en envases de grado alimentario.						
<b>COMPOSICIÓN</b>	100% Cebada.						
<b>USO PREVISTO</b>	Preparaciones culinarias, elaboración de malta, harina, bebidas, etc.						
<b>CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Público en general a partir de los 12 meses de edad, excepto personas alérgicas. Para consumo industrial.						
<b>PRESENTACION</b>	En bolsas herméticas de polietileno de baja densidad de 200gr a 10kg. Saco de polipropileno de 10kg a 50kg.						
<b>ROTULADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto</li> <li>• Nombre de la empresa</li> <li>• Contenido neto</li> <li>• Dirección</li> <li>• RUC</li> <li>• Lote/ fecha de envasado</li> <li>• Consumir preferentemente antes de</li> <li>• Autorización sanitaria</li> <li>• Condiciones de almacenamiento</li> </ul>						
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Ambiente limpio, fresco, seco y sobre parihuelas.						
<b>CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN</b>	Vehículo limpio, hermético y exclusivo, libre de olores extraños, libre de plagas.						
<b>VIDA UTIL</b>	Doce (12) meses.						
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumo previo acondicionamiento industrial o previa cocción.</li> <li>• Una vez abierto, mantener cerrado el envase en un lugar limpio y fresco.</li> <li>• Consumir antes de la fecha indicada en el envase.</li> </ul>						
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad: máx. 12%.</li> <li>• Color: Característico del producto.</li> <li>• Sabor: Característico, libre de sabores extraños.</li> <li>• Olor: característico al producto, sin olor extraño.</li> <li>• Aspecto: Granos enteros, limpios y sin impurezas extrañas al producto.</li> </ul>						
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Agente Microbiano</b>	<b>Categoría</b>	<b>Clase</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Limite por g</b>	
	Mohos	2	3	5	2	<b>m</b>	<b>M</b>
						10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio V.1. Granos Secos.