

**ARROZ DE CEBADA
ENTERA**

NOMBRE	TRIGO <i>Hordeum vulgare</i>	
DESCRIPCIÓN	El arroz de cebada entero es un grano andino, originario de Perú, que ha sido consumido por las culturas precolombinas desde tiempos ancestrales y se caracteriza por su pequeño tamaño y su color que puede variar entre blanco y marrón oscuro.	
COMPOSICIÓN	100% Arroz de Cebada Entera.	
USO PREVISTO	Preparaciones culinarias, elaboración de malta, cereales expandidos, harina, etc. Según variedad.	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Público en general a partir de los 12 meses de edad, excepto personas alérgicas. Para consumo industrial.	
PRESENTACION	En bolsas herméticas de polietileno de baja densidad con polipropileno biorientado (PEBD – BOPP) de 200 gr- 10kg. Bolsa de polietileno de 200 gr- 10kg. Saco de polipropileno de 10-50kg.	
ROTULADO	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto • Nombre de la empresa • Contenido neto • Dirección • Ruc • Lote/ fecha de envasado • Fecha de vencimiento • Autorización sanitaria • Condiciones de almacenamiento 	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Ambiente limpio, fresco, seco y sobre parihuelas.	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN	Vehículo limpio, hermético y exclusivo, libre de olores extraños, libre de plagas.	
VIDA UTIL	Doce (12) meses.	
INSTRUCCIONES DE USO	<ul style="list-style-type: none"> • Consumo previo acondicionamiento industrial o previa cocción. • Una vez abierto, mantener cerrado el envase en un lugar limpio y fresco. • Consumir antes de la fecha indicada en el envase. 	
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Humedad: máx. 12% (Según requerimiento del cliente) • Color: Característico del producto. • Sabor: Característico, libre de sabores extraños. • Olor: Característico, libre de olores extraños. • Aspecto: Granos enteros y limpios. 	



Agroandinos
Exportadores de granos selectos

FICHA TÉCNICA

ARROZ DE CEBADA ENTERA

CODIGO: PAA-SGI
FTPT-21

Versión: 01
Fecha: Abril 2022
Página: 2 de 2

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- Granos dañados: 4 % máx.
- Variedad contrastante: 6% máx.
- Impurezas: 2% máx.
- Otros defectos (granos chupados, pequeños y partidos): 4% máx.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Agente	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
<i>Mohos</i>	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵

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.