

NOMBRE	TRIGO <i>TRITICUM AESTIVUM</i>	
DESCRIPCIÓN	Producto apto para el consumo humano, compuesto por granos limpios, seleccionados y fraccionados en envases de grado alimentario.	
COMPOSICIÓN	100% Trigo Pelado.	
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	- 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	- 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	- 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		CODIGO: PAA-SGI FTPT-21
	TRIGO PELADO		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	Límite 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.