



# TRIGO BURGOL FINO



## 1- DEFINICIÓN

Producto obtenido del grano Trigo Candeal, su proceso pasa por una cocción, luego por una secadora y por último se la molienda.

## 2- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Color:** Amarillo característico.

**Olor y Sabor:** Característico libre de sabores extraños y libres de olores extraños.

**Texturay Aspecto:** Polvo granular (granulometría retenido entre mallas de 1500 µm y 2500 µm).

## 3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO Y QUÍMICAS

ANALISIS	ESPECIFICADO (LIM. MAX)	MÉTODO
Cuerpos extraños	Libre	Lupa estereoscópica
Color	Marrón claro	Visual
Apariencia	Molido fino	Visual
Humedad	13.5%	Estufa

## 4- EMBALAJE Y DEPOSITO EN PLANTA ELABORADORA

A medida que se va envasando el Burgol se coloca en pallets los cuales están cubiertos con cartones limpios en su base y se van estibando las bolsas, las cuales se cubren con lonas para evitar la contaminación con polvillo provenientes de la planta. Luego, al completar los pallets, se envuelven con streech en sus laterales y superficies expuestas.

En depósito se tiene la precacución de colocar los pallets en superficies acondicionadas y limpias.

## 5- ALÉRGENOS

CONTIENE TRIGO - PUEDE CONTENER SOJA, AVENA, CEBADA, CENTENO Y MANÍ.

Aún habiendo aplicado las BPM, existe la posibilidad de contaminación accidental durante el proceso de elaboración.

## 6- PRESENTACIÓN

10 x 500 gr/ 10 x 1 kg / Bolsa de 5 kg, 25 kg y 50kg / Big Bag.

## 7- CODIFICACIÓN DE FECHADO Y RÓTULO

Las etiquetas además de la fecha de elaboración y lote, contendrán los datos que solicite el cliente.

## 8- CARACTERISTICAS DE ALMACENAMIENTO Y SEGURIDAD

Almacenamiento: conservar en ambiente fresco y seco. (Almacenamiento: 18-20 °C, 50-60 % HR).

## 9- VIDA ÚTIL

12 meses después de su fecha de elaboración.

## 10- USOS

- Keppe cocido.
- Keppe crudo.
- Hamburguesa de lenteja y trigo burgol.
- Taboule.