



TRIGO CANDEAL PELADO

1- DEFINICIÓN

Es el trigo (trigo candeal) que por fricción ha perdido su envoltura celulósica pero conserva su capa de aleurona y el germen entero

2- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Marrón claro característico.

Olor y Sabor: Característico al trigo, libre de sabores y olores extraños.

Textura y Aspecto: Granos secos, duros y limpios.

3- CARACTERÍSTICAS FÍSICO Y QUÍMICAS

| ANÁLISIS | ESPECIFICADO (LIM. MAX) | MÉTODO |
|------------------|-------------------------|---------------------|
| Cuerpos extraños | Libre | Lupa estereoscópica |
| Color | Marrón claro | Visual |
| Apariencia | Granos duros | Visual |
| Humedad | 14,5% | 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

Bolsa de 25 kg/ 50kg/ 10 x 500g

7- CODIFICACIÓN DE FECHADO Y RÓTULO

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

8- CARACTERÍSTICAS 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

- Cazuela de trigo
- Trigo inflado
- Risotto de trigo integral
- Trigo guisado
- Ensalada de trigo