

MOLINOS ARARAT



TRIGO BURGOL EXTRA FINO, FINO & GRUESO ARARAT Especificación Técnica

1. ORIGEN: Trigo Burgol elaborado con Trigo Candeal (Triticum Durum).
Elaborado a través de un proceso de cocción, sacado y molienda del grano en distintas granulometrías.

2. CALIDAD: Grado alimenticio, cocción y molienda fresca de trigo candeal puro, libre de defectos, materias extrañas, impurezas o aditivos.
Ausencia de insectos vivos o muertos, larva y/o huevos.

3. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Estado de Conservación: Bueno

Caracteres organolépticos: Satisfactorios

Color: Amarillo claro

Sabor y Olor : Característico

PARAMETRO	NORMAL	MAXIMO
Humedad (g/ 100g)	11.5	15,5
Cenizas (g/100g)	1.4	
Puntos blancos (%)	0,05	10
Sustancias Extrañas	No Contiene	
Materia Colorante	Natural	
Características Microscopicas	Elementos propios	

4. APARIENCIA: Se lo puede encontrar en distintos grados de molienda
EXTRA FINO, FINO & GRUESO

5. ALERGENOS: CONTIENE TRIGO, PUEDE CONTENER SOJA, CEBADA, CENTENO Y MANI

6. NCM

Denominación: Trigo Burgol

Posición Arancelaria: 1904.30.00

7. PRESENTACION:

Pack Unidades de 500g. Contiene 10 Unidades

Sacos/ Bolsas Rotuladas de 30 Kg. , Testeadas y Nuevas.

BIG BAG 1.100 Kg. Rotulados y Nuevos

8. CONSERVACION Y VIDA UTIL DEL PRODUCTO

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO 18°C - 26°C A resguardo de la luz solar.

Vida Útil: 9 a 12 meses desde su elaboración.

TRIGO BURGOL FINO



TRIGO BURGOL GRUESO



TRIGO BURGOL EXTRA FINO

