



Salvado Fino de trigo

Salvado o afrecho de trigo es el producto obtenido en el proceso de molienda del trigo y corresponde a las materias fibrosas no digeribles obtenidas a partir de las envolturas externas (pericarpio y testa) de la semilla o cariopse. Nuestra Materia prima es sometida a un tratamiento microbicida con el fin de garantizar su inocuidad.

Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería.

- Usos: para formulación de productos con alto contenido de fibra.

Parámetros organolépticos	
Aspecto	Cáscara de trigo suelta y seca molida finamente. Exento de materias extrañas, mohos e insectos en cualquiera de sus estados evolutivos, de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura.
Color	Tostado oscuro
Sabor/Aroma	Característico. Exento de sabor rancio, ácido o amargo.

Información de alérgenos	
Alérgeno	Contiene gluten (producto elaborado a base de trigo).
Grupo vulnerable	Celíacos, niños menores de 6 meses y ancianos con sistema inmunológico deprimido.

Parámetros Físico - Químicos		
Humedad	15%	Máximo
Cenizas	1.50%	Máximo
Metales Pesados : Arsénico	0.5 mg/kg	Máximo
Mercurio	0.05 mg/kg	Máximo
Plomo	0.5 mg/kg	Máximo
Cadmio	0.5 mg/kg	Máximo
Cobre	10.0 mg/kg	Máximo
Selenio	0.3 mg/kg	Máximo
Zinc	100 mg/kg	Máximo

Granulometría	
Rechazo sobre malla 1110 μm (20 GG)	0.10 – 4.0 %
Rechazo sobre malla 684 μm (32 GG)	20.0 – 45.0 %
Rechazo sobre malla 330 μm (60 GG)	40.0 – 60.0 %
Rechazo sobre malla 140 μm (7xx)	3.0 – 10.0 %
Fondo	3.0 – 7.0 %

Parámetros Microbiológicos	m	M
Mohos UFC/g	1.000	10.000
Levaduras UFC/g	500	5.000
Salmonella en 50 g UFC/g	0	-
Micotoxinas		
Aflatoxinas totales (ppb)	5	Máximo
Zearalenona (ppb)	200	Máximo
Ocratoxina (ppb)	5	Máximo
Deoxinivalenol (ppb)	750	Máximo

Información nutricional	100 g
Energía (kCal):	290
Proteína (g):	11.0
Grasa (g):	3.5
H. de Carbono (g):	54
Azúcares totales (g):	35,1
Fibra total (g):	8.6
Sodio (mg):	≤ 35

Envasado y almacenamiento	
Contenedor:	Sacos de polipropileno o papel kraft.
Capacidad:	25 kg netos.
Condiciones de almacenaje:	Lugar fresco y seco; 20°C, 60% HR, con inspecciones regulares y rotación del producto.
Vida útil:	120 días