



ARROSSAIRES DEL DELTA DE L'EBRE

FR-GQ-30

FICHA TÉCNICA TRIGO TIERNO

Rev. 9
Sep 2014

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

ARTÍCULO:	20011090
DESCRIPCIÓN:	NOMEN TRIGO TIERNO 1/2 KG X 14
PRODUCTO:	TRIGO TIERNO
INGREDIENTES:	TRIGO DURO PRECOCIDO 100%
ALÉRGENOS:	GLUTEN
OGM:	NO
ORIGEN:	ESPAÑA
FAMILIA BOTÁNICA:	POACEAE
ESPECIE:	TRITICUM DURUM
LOTE:	6 NUMEROS QUE INDICAN (AÑO+MES+DÍA)
CONSUMO PREFERENTE:	≤ 24 MESES (MES+AÑO)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	DEBE ESTAR ALMACENADO EN UN LUGAR SECO, AIREADO, AL ABRIGO DE LA HUMEDAD Y NO EXPUESTO A LA LUZ DIRECTA DEL SOL NI A ALTAS TEMPERATURAS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO	VALOR MEDIO POR 100g
HUMEDAD	≤ 15 %
VALOR ENERGÉTICO	356 Kcal
	1507 Kj
HIDRATOS DE CARBONO	68,0%
de los cuales son azúcares:	2,3%
PROTEÍNAS	13,3%
GRASAS	2,1%
ácidos grasos saturados:	0,5%
FIBRA ALIMENTARIA	5,8%
SAL	0,0%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TIEMPO DE COCCIÓN	10 MINUTOS
SABOR/OLOR	AUSENCIA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑAS
FORMA/COLOR	COLOR AMARILLO UNIFORME

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

PARÁMETRO	VALOR ufc/g
AEROBIOS MESÓFILOS	≤ 10 ⁶
BACILLUS CEREUS	≤ 10 ³
COLIFORMES	≤ 10 ⁴
HONGOS Y LEVADURAS	≤ 10 ⁴
ESCHERICHIA COLI	≤ 10 ²
SALMONELLA SPP.	Ausencia / 25 g

MODO DE EMPLEO

VERTER 1 TAZA DE TRIGO TIERNO PARA 2 PERSONAS (125G) EN AGUA HIRVIENDO CON SAL (PUEDE REALIZARLO TAMBIÉN CON CALDO). REDUCIR A FUEGO MEDIO Y COCER SIN CUBRIR DURANTE APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS. ESCURRIR, ALIÑAR A SU GUSTO CON ACEITE, SAL Y PIMIENTA.

NORMATIVA VIGENTE

NORMA DE CALIDAD	REAL DECRETO 1286/1984 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
MICOTOXINAS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
METALES PESADOS	REGLAMENTO 1881/2006 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
RESIDUOS PLAGUICIDAS	REGLAMENTO 396/2005 Y POSTERIORES MODIFICACIONES
ETIQUETAJE	ORDEN PRE/876/2007 Y POSTERIORES MODIFICACIONES REGLAMENTO 1169/2011 Y POSTERIORES MODIFICACIONES

veronica.beltran@arrossaires.com

RGs: 20.43747/T

CIF F-43065697

ARROSSAIRES DEL DELTA DE L'EBRE I SECCIÓ DE CRÈDIT, SCCL.