

FICHA TECNICA SALVADO DE TRIGO

CARACTERISTICAS GENERALES.

Humedad	14.5%
Cenizas	3.8 a 4.6%
Granulometría	13% (Rechazo sobre tela 1000) 19% (Rechazo sobre tela 688) 29% (Rechazo sobre tela 343) 39% (Cernido)

DESCRIPCION.

Este es un subproducto completamente natural extraído directamente de la molienda. Contiene cáscara de trigo y se debe mezclar con harina que tenga las características necesarias para obtener el color, volumen y textura deseada en los diversos panes.

ENVASE

20 kilos en envases de polipropileno.

INFORMACION NUTRICIONAL.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción:	55 gr	
Porciones por envase	363	
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	166	91,3
Proteínas (g)	12,7	6,9
Grasa Total (g)	3,9	2,1
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	20	11
Fibra Dietaria Total (g)	49	27
Fibra Dietaria Insoluble (g)	46,9	25,8
Fibra Dietaria Soluble (g)	2,1	1,2
Sodio (mg)	3,8	2,1

Fuente: GRANOTEC CHILE.

INFORME MICROBIOLÓGICO.

	Rcto Enterobact. Nch (2d) UFC/g ó ml	P/A Salmonella Sp. BAM P/A en 25 g ó ml	Rcto. H/Lev Prod/Liq Nch 2d Col/g ó ml
Salvado de trigo	6.9 x 10(3)	Ausencia	7.5x10(2)

Fuente: LABSER (Laboratorio de servicios avanzados)