

	FICHA TECNICA	CODIGO: FORFTM-01
	MOGOLLA DE TRIGO	VERSION: 02
		FECHA: abril 07 de 2023
		PAGINA: 1 de 1

DESCRIPCIÓN: Subproducto obtenido de la molienda del trigo, constituido principalmente por las partículas provenientes de las capas más internas del pericarpio y polvillo de trigo.

COMPOSICION: Trigo

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PROTEINA %	12.7%
GRASA %	3.8%
CENIZAS %	3.8% - 4.6%
FIBRA CRUDA %	11.5%
HUMEDAD MAX %	Max 14.5%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR:	CREMA
OLOR:	CARACTERÍSTICO
SABOR:	CARACTERÍSTICO

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

La mogolla de trigo es un subproducto que no contiene ningún aditivo químico. Debe conservarse en un lugar seco, limpio sin ningún grado de contaminación, lejos de productos que puedan transmitir sabores u olores extraños al alimento. Debe evitarse la presencia de roedores e insectos.

PRESENTACION

Bulto de 40 kilos en empaque de polipropileno

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO Y VIDA UTIL

La mogolla de trigo es un producto estable y el periodo de vida útil es de 90 días si se mantiene en buenas condiciones de almacenamiento.