



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona

INFORMACIÓN TÉCNICA

GERMENE DE TRIGO

ref. 200100

- Descripción: producto constituido por el embrión del grano de trigo, separado del mismo al iniciarse el proceso de molturación.
Exento de cualquier tipo de infestación, olores y/o sabores anormales, así como de elementos destinados a mejorar las características sensoriales y conservación del mismo.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS (100 g):

Humedad: ≤ 15 %
Proteínas: > 20 %
Cenizas: > 4 %
Lípidos: > 8.0 %
Aflatoxinas: ≤ 2 ppb

PROPIEDADES MICROBIÓLOGICAS

Aerobios mesófilos: ≤ 500.000 cfu/g
Enterobacterias: ≤ 10.000 cfu /g
Coliformes totales: ≤ 1.000 NMP/g
Escherichia coli: ≤ 100 NMP /g
Mohos: ≤ 10.000 cfu/g
Bacilius Cerus: ≤ 100 cfu/g
Salmonella: ausencia en / 25 gr.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: amarillento
Olor y sabor: inoloro y agradable al sabor
Aspecto: graso al tacto
Impurezas y materias extrañas: ausencia

REGLAMENTACIÓN

Cumple la Reglamentación técnico-sanitario de harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda. Real Decreto 1286/1984 del 23 de Mayo de 1984, y correcciones posteriores.

PRESENTACION:

Sacos de 40 o 50 Kg.