

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO
CEBADA TOSTADA

CODIGO CT-001-004

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:

La cebada tostada es un producto 100% natural, obtenido por el cuidadoso tostado de la cebada. Las altas temperaturas del proceso logran un producto con sabores y aromas únicos.

Declaración de ingredientes: Cebada

APLICACIONES

Industria Cervecera

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Información de alérgenos: Contiene gluten

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Grano color café a café muy oscuro

Aroma: A grano tostado

Sabor: Característico a cebada tostada

CARACTERÍSTICAS FÍSICOS – QUÍMICAS

Cebada 350L/ 900 EBC

Extracto fino, % base seca > 65

Proteína, % en base seca 9,0 – 12,5

Humedad (%) < 5,0

Color (EBC) 800 – 1050

Color (°L) 300 – 400

Rango de uso recomendado (%) 5

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

Envase: Sacos de 25 Kg. de polipropileno.

Posibilidad de envasado diferente de acuerdo a requerimientos específicos de clientes

Conservación y Vida Útil: En envase original, 24 meses a partir de la fecha de despacho.

El transporte y el almacenamiento deben ser en lugares frescos, secos, limpios, libres de plagas y de aromas extraños.

ETIQUETADO

Nombre de producto: Vida útil: Referencias del Fabricante

Número de lote: Peso neto

Preparado por	Aprobado por	Fecha de aprobación	Página	Nº Rev.
Coordinador y Fiscalizador SGIC	Jefe de Calidad	Abril 2017	1 of 1	4