

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO
PERLA NEGRA

CODIGO CT-005-004

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:

El producto Perla Negra corresponde a un grano de cebada al que se le ha removido completamente la cáscara para luego ser tostado, creando un producto 100% natural. Es un producto único para la industria cervecera aportando cuerpo, sabor y aroma en la cerveza, sin generar astringencia, amargor y acidez.

Declaración de ingredientes: Cebada

APLICACIONES

Industria Cervecera

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Información de alérgenos: Contiene gluten

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Granos redondeados de color café oscuro
Aroma	Aroma característico a café
Sabor	Tostado, con notas a café con menor astringencia y amargor

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS – QUÍMICAS

Perla Negra 340 L /900 EBC

Extracto fino, % base seca	> 65
Proteína, % en base seca	9,0 – 12,5
Humedad (%)	< 5,0
Color (EBC)	800 – 1000
Color (°L)	300 – 380
Rango de uso recomendado (%)	15

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

Envase: Sacos de 25Kg. 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	N° Rev.
Coordinador y Fiscalizador SGIC	Jefe de Calidad	Abril 2017	1 of 1	4