

<b>Nombre del producto</b>	<b>AFRECHO DE TRIGO</b>							
<b>Descripción</b>	<p>Producto obtenido a partir de la molienda del trigo "<i>Triticum aestivum</i>", compuesto por las membranas exteriores o pericarpio. Puede llevar adherido alguna cantidad de endospermo de trigo, generándose durante el proceso de molienda.</p> <p>Esta materia prima es considerada alergénica.</p>							
<b>Composición</b>	Afrecho de trigo.							
<b>Características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas</b>	<b>Características Sensoriales:</b>							
	<b>Parámetro</b>		<b>Límite</b>		<b>Método</b>			
	Color		Característico <sup>(1)</sup>		AF-ASC-SSCA-PR-001			
	Olor		Libre de olores extraños <sup>(1)</sup>		AF-ASC-SSCA-PR-001			
	<b>Características Fisicoquímicas:</b>							
	<b>Parámetro</b>		<b>Límite</b>		<b>Método</b>			
	Humedad (%)		Máx. 16.0 <sup>(1)</sup>		AF-ASC-SSCA-PR-002			
	Ceniza (%)		Máx 8.0 <sup>(1)</sup>		AF-ASC-SSCA-PR-002			
	Proteína t.c.e (N x 5,7) (%)		Mín. 14.0 <sup>(1)</sup>		AF-ASC-SSCA-PR-002			
	<b>Análisis Microbiológicos: <sup>(2)</sup></b>							
	<b>Agente microbiano</b>	<b>Categoría</b>	<b>Clase</b>	<b>n</b>	<b>C</b>	<b>Límite</b>		<b>Método</b>
						<b>m</b>	<b>M</b>	
	Mohos (UFC/g)	2	3	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	ICMSF.2da Ed. Vol.1, Pág.166-167. Reimpresa en el 2000, Editorial Acribia.
	<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>	ICMSF.2da Ed. Vol.1, Pág132-134,138(M1)-142. Reimpresa en el 2000. Editorial Acribia.
	<i>Salmonella sp.</i> (en 25 g)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Parte II: Métodos recomendados para el Análisis Microbiológicos de los Alimentos, Pruebas Serológicas para la identificación de Salmonelas I-II-III, pág.169-178. 2da. Ed. Reimpresa en el 2000.VALIDADO.
<b>Micotoxinas: (*)</b>								
<b>Parámetro</b>		<b>Límite</b>		<b>Método</b>				

	Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2)	Máx. 4 ug/kg <sup>(3a)</sup>	Aflatoxins in foodstuff for HPLC (Coring Cell)
	Vomitoxina (DON)	Máx. 2.0 mg/Kg <sup>(3b)</sup>	Línea de ELISA Veratox de Neogen Corporation , USDA/GIPSA 2008-110 AOAC RI 090901
	Ocratoxina A	Máx. 5 ug/kg <sup>(3c)</sup>	IN-039 Análisis cuantitativo de Ocratoxina – Método Elisa Veratrox de Neogen Corporation
	Zearalenona	Máx. 100 ug/kg <sup>(3d)</sup>	IN-040 Análisis cuantitativo de Zearalenona – Método Elisa Veratrox de Neogen Corporation
<b>Metales Pesados: (*)</b>			
	<b>Parámetro</b>	<b>Límite</b>	<b>Método</b>
	Cadmio	Máx. 0.20 mg/Kg <sup>(4a)</sup>	NOM - 117 - SSA 1 - 1994 Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos.
	Plomo	Máx. 0.20 mg/Kg <sup>(4b)</sup>	NOM - 117 - SSA 1 - 1994 Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos.
<b>Plaguicidas: (*)</b>			
	<b>Parámetro</b>	<b>Límite</b>	<b>Método</b>
	Residuos de plaguicidas	Según lista plaguicidas <sup>(5)</sup>	Multiresiduos de Pesticidas determinados por CG /MS-MS / Multiresiduos de Pesticidas determinados por LC /MS-MS
<b>Tratamiento de conservación</b>	No aplica.		
<b>Presentación y características de envases y embalajes</b>	Se emplea sacos de polipropileno para el almacenamiento del producto con un contenido neto de 46 kg y se despacha a granel por TM.		
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	El afrecho de trigo elaborado por Anita Food S.A. debe ser almacenado, transportado y entregado bajo estrictas condiciones sanitarias, evitando la existencia de riesgos físicos, químicos y biológicos. Se deberá almacenar bajo techo, sobre parihuelas, en lugar limpio y fresco.		

<b>Vida útil del producto</b>	06 meses.
<b>Instrucciones de uso</b>	Utilizar el afrecho de trigo como insumo para la alimentación animal.
<b>Contenido del rotulado</b>	<p>Rotulado :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto</li> <li>- Ingredientes</li> <li>- Peso neto</li> <li>- Número de registro autorizado por SENASA.</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante</li> <li>- País de origen.</li> <li>- Fecha de vencimiento</li> <li>- N° de lote</li> </ul>
<p><b>Referencias:</b></p> <p>(1) Requerimiento interno.</p> <p>(2) Resolución Ministerial Nº 591-2008/MINSA “Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.</p> <p>(3) (3a). Reglamento (EU) Nº 165/2010. Contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios. Comisión de 26 de febrero del 2010.</p> <p>(3b). Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. CODEX STAN 193-1995</p> <p>(3c). NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CODEX STAN 193-1995.</p> <p>(3d). REGLAMENTO (CE) Nº 856/2005. TOXINAS DE <i>Fusarium</i>. COMISIÓN DEL 06 DE JUNIO 2005</p> <p>(4) (4a). Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. CODEX STAN 193-1995</p> <p>(4b). Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. CODEX STAN 193-1995</p> <p>(5) Residuos de pesticidas: <a href="http://www.fao.org/fao-who/codexalimentarius/standards/pestres/commodities-detail/es/?c_id=162/GC_0654">http://www.fao.org/fao-who/codexalimentarius/standards/pestres/commodities-detail/es/?c_id=162/GC_0654</a> – Trigo.</p> <p>(*) Materia prima trigo.</p>	