



ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

CONCEPTO	DNS (Dark Northern Spring)	HRW (Hard Red Winter)	SRW (Soft Red Winter)
Peso Específico	57 lb/bu min.	58 lb/bu min.	54 lb/bu min.
Proteína	13.5% min.	12.0% min.	9.0% min.
Humedad	14% max.	14% max.	14% max.
Impurezas	0.7% max.	0.7% max.	
Grano Quebrado	5% max.	5% max.	
Total de Daños	5% max.	5% max.	
Trigo de otra clase	3% max.	3% max.	
Insectos y Plagas	Libre	Libre	
Piedras	0.1% max.	0.1% max.	
Número de Caída			250 min.
Vomitoxinas			2 ppm. ⁽¹⁾

NOTAS:

⁽¹⁾ ppb: partes por millón.

TRIGO PANIFICABLE, grado 2

USOS: Trigos altos en proteína y de gluten fuerte, ideales para pan con levadura y panecillos. A excepción del trigo suave que es ideal para pan sin levadura, pasteles y galletas.

 ORIGEN: U.S.A, CANADÁ o ARGENTINA

 PRESENTACIÓN: A GRANEL

 PUERTO DE EMBARQUE: PUERTO U.S./CAN u UPRIVER, ARG

 DISPONIBILIDAD: INMEDIATA