

INACAL APRUEBA NORMA TÉCNICA PERUANA PARA IMPULSAR LA CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DEL TRIGO PERUANO



El trigo deberá provenir de granos enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña.

Requisitos físicos sensoriales, deberá tener un color que va del blanco al amarillento, brillante y uniforme, poseerá un sabor y olor natural, por lo que estará libre de sabores y olores extraños.

Revisa la Norma Técnica desde la Sala de Lectura Virtual del Inacal



www.gob.pe/inacal



PERÚ

Ministerio de la Producción



INACAL
Instituto Nacional de Calidad



Siempre
con el pueblo



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024

INACAL APRUEBA NORMA TÉCNICA PERUANA PARA IMPULSAR LA CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DEL TRIGO PERUANO



La norma hace referencia al **muestreo que deberá realizarse al producto**; lo referente a los **contaminantes** (libre de metales pesados y residuos de plaguicidas) e **higiene**, de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o el país de destino.



Con respecto a los envases, se recomienda que sean de primer uso y que protejan al producto durante su manipuleo y transporte.

Revisa la Norma Técnica desde la Sala de Lectura Virtual del Inacal



www.gob.pe/inacal