



COMUNICACIÓN DE SENASA: GRANOS COLOREADOS

Las Buenas Prácticas (BP) promueven la aplicación de higiene y manipulación, manteniendo la seguridad alimentaria requerida para un producto de consumo humano.

Evite la presencia de granos coloreados en las partidas de cereales, legumbres y oleaginosas

Puntos esenciales de control y prevención en la manipulación de granos:

1º Durante la manipulación con tolvas y chimangos

Controle y limpie chimangos o tolvas utilizados en movimiento de carga o descarga de partidas de semillas

2º Durante la manipulación de restos de semillas

No envíe, a puerto ni a consumo, los barridos o sobrantes de semillas mezclados en partidas de granos

3º Durante el transponte de granos

Controle y limpie equipos y camiones, previamente a la carga de granos

4º Durante el manejo de granos en acopios

Monitoree camiones y tolvas, sinfines, cintas, cangilones, norias, etc. De la planta antes y durante las cargas.

La *resolución 687/05* prohíbe la comercialización de granos destinados a consumo mezclado con semillas u otros granos que hayan sido coloreados artificialmente, cualquiera fuere la causa del tratamiento.

La normativa establece que la sola presencia de un grano entero y/o pedazo de grano coloreado en una partida de cereales, oleaginosas o legumbres, será suficiente para considerarla fuera de estándar o de base de comercialización y será rechazada.

Adhieren: Federación de Acopiadores
Centro de Exportadores de Cereales