



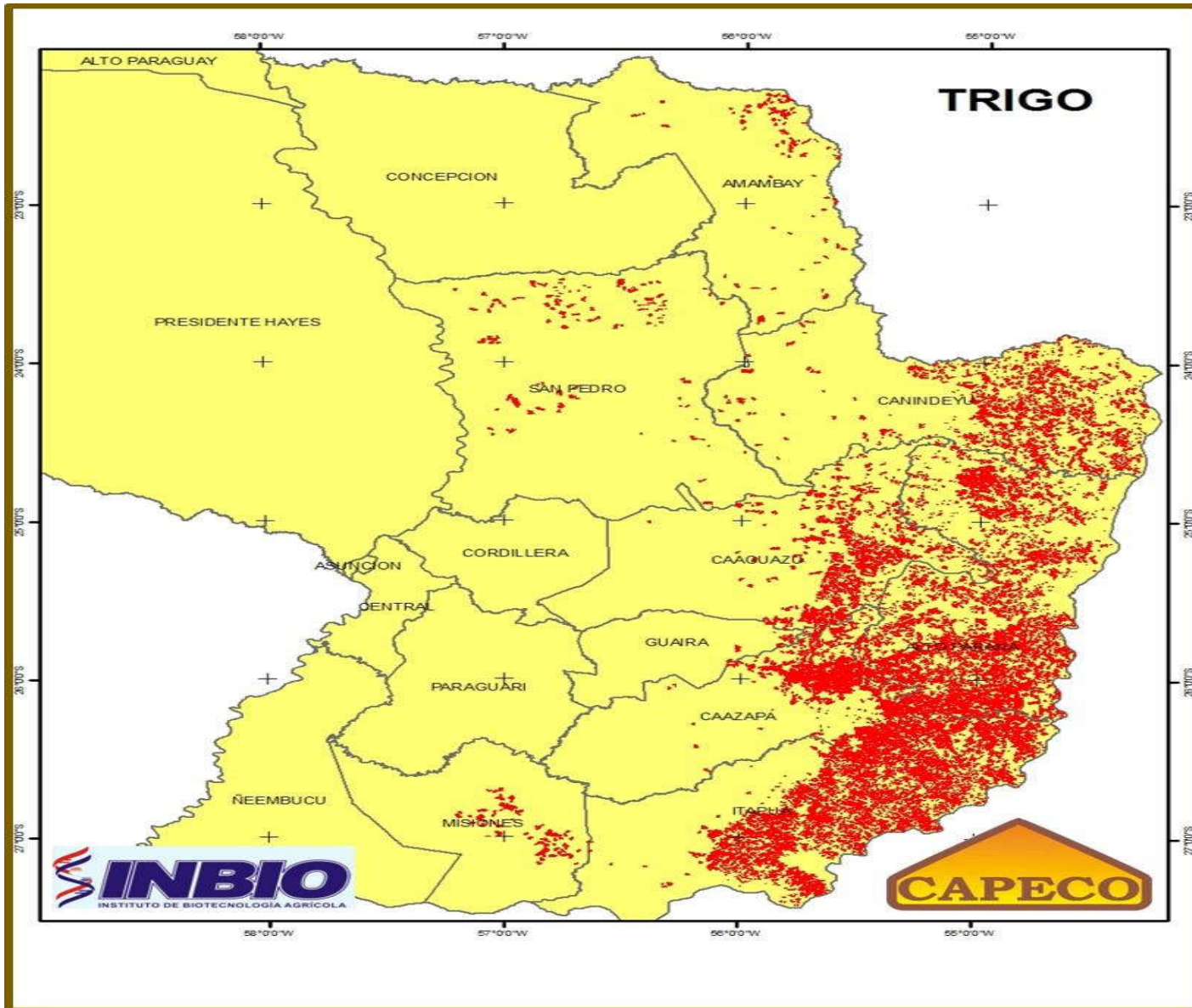
***PARAGUAY***

***UN PAÍS DE***

***GRANDES OPORTUNIDADES***

# Paraguay at the South America Center

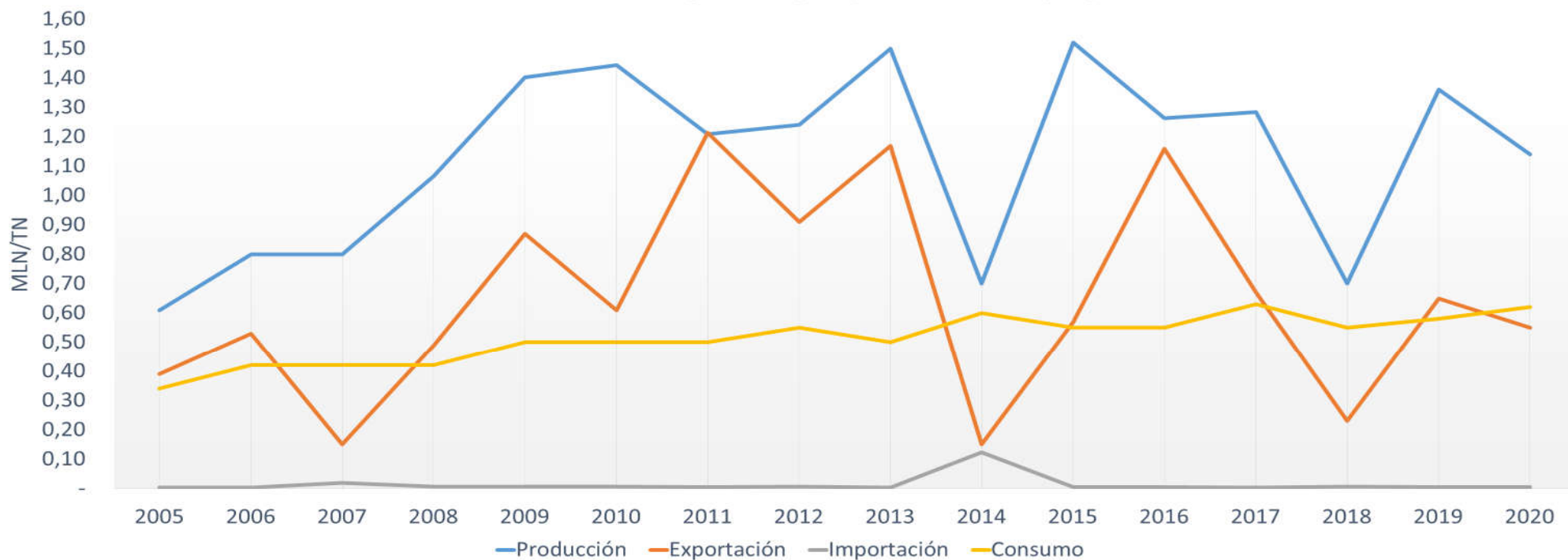




# Paraguayan Wheat Production 2005/2019. Proj. 2020



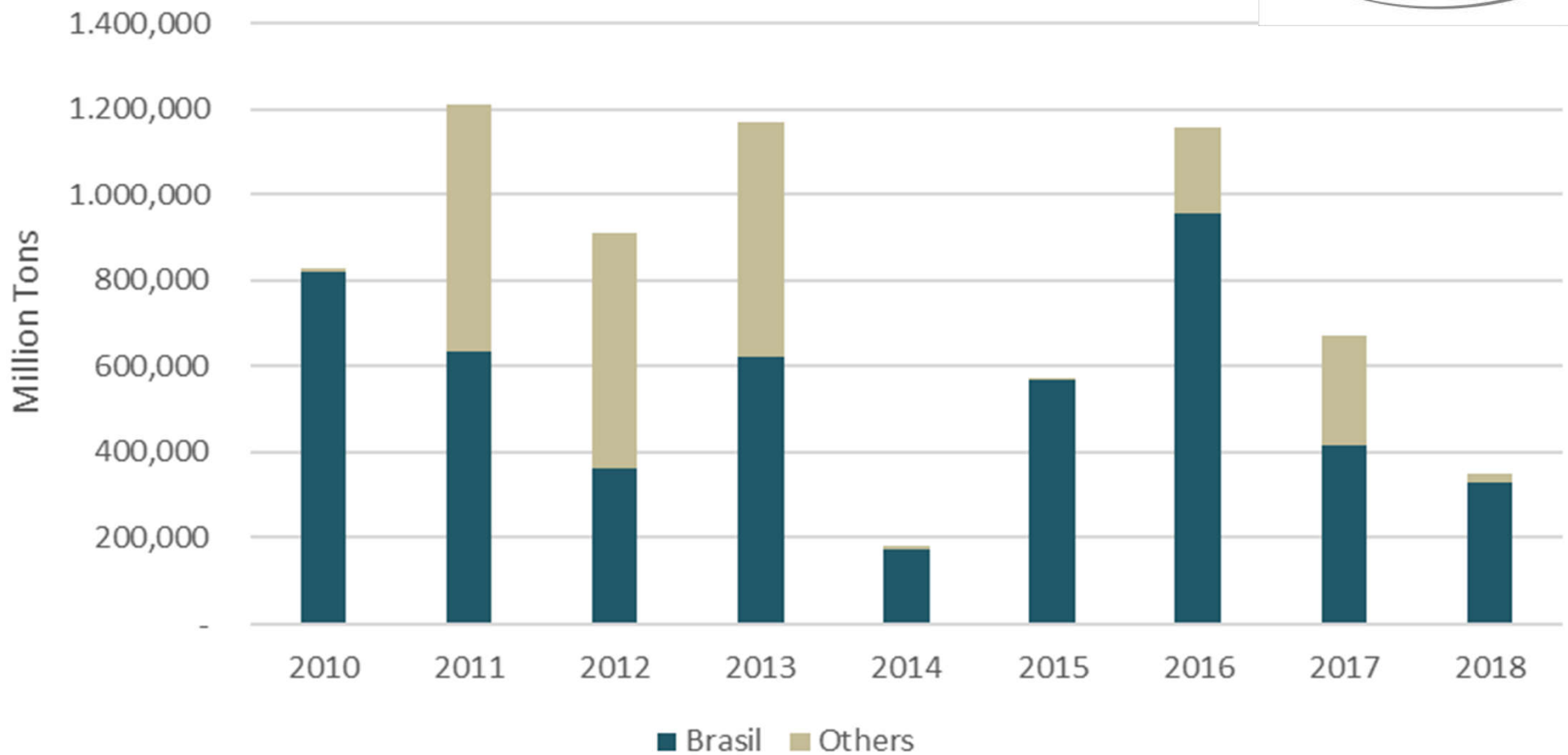
### Oferta/Demanda Trigo Paraguay 2005-2019, proj. 2020

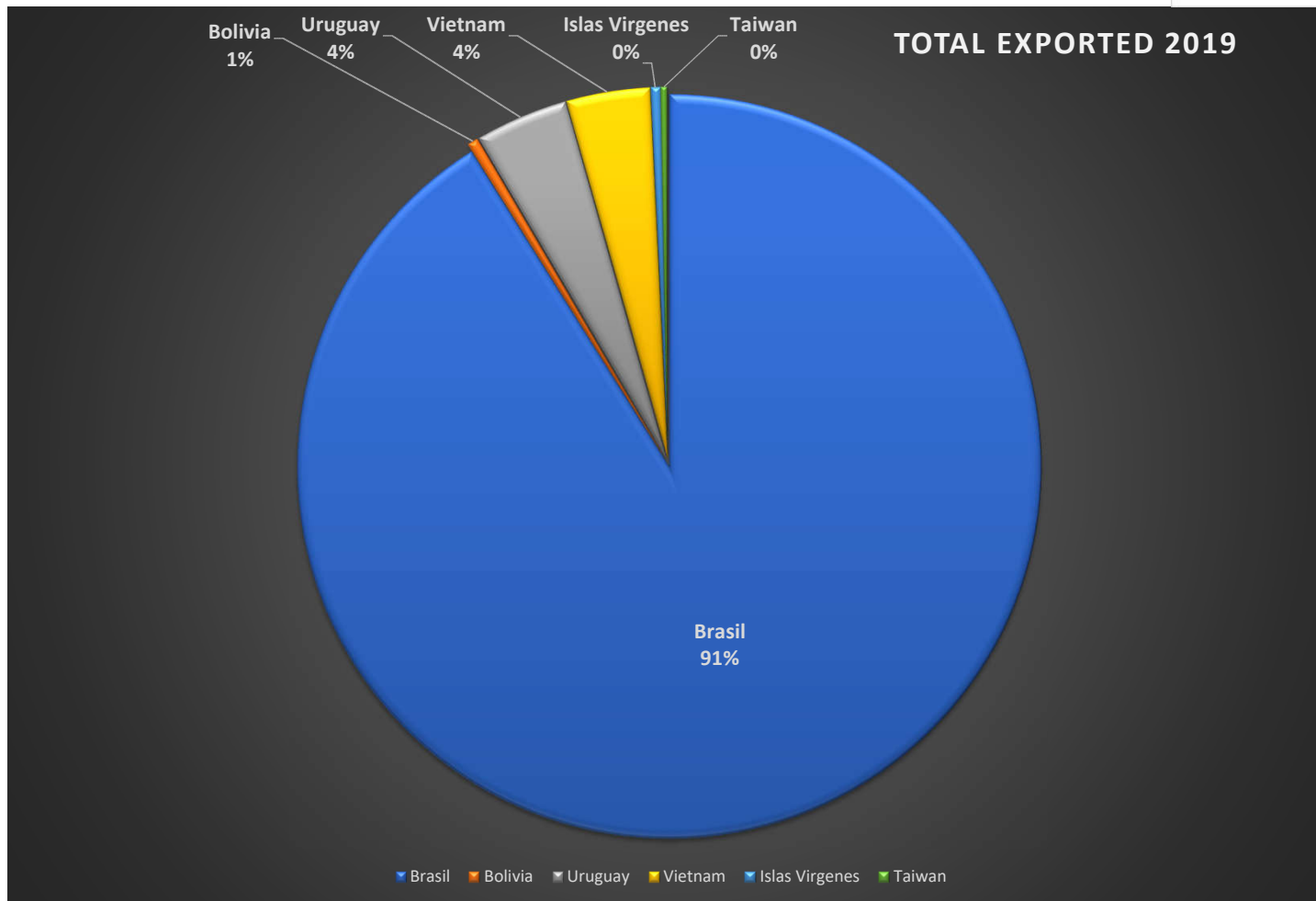


	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Producción	0,61	0,80	0,80	1,07	1,40	1,44	1,21	1,24	1,50	0,70	1,52	1,26	1,28	0,70	1,36	1,14
Exportación	0,39	0,53	0,15	0,49	0,87	0,61	1,21	0,91	1,17	0,15	0,57	1,16	0,67	0,23	0,65	0,55
Importación	0,00	0,00	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,00	0,12	0,01	0,01	0,00	0,01	0,01	0,01
Consumo	0,34	0,42	0,42	0,42	0,50	0,50	0,50	0,55	0,50	0,60	0,55	0,55	0,63	0,55	0,58	0,62

FUENTE: USDA

## Total Wheat Exported







# Analysis Report

## GG17-00005 Revision 1

SUPERCARRETERA ITAIPU, KM 142,  
NUEVA ESPERAZA, CANINDEYU, BARRIO EL PORTAL,  
PARAGUAY

Received: 10-Oct-2017  
Completed: 19-Oct-2017  
Order Reference: XXXXXXXXXX

Laboratory ID: Client Sample #: Description:	GG17-00005.001 Trigo Paraguayo 48378	GG17-00005.002 Nuestra 48370	GG17-00005.003 Bella 48371
Kernel Moisture (%)	12.5	-	-
Flour Yield (total products) (%)	73.1	-	-
Milling Yield (0.5% ash basis) (%)	71.3	-	-
Wheat Ash {@13.5%MB} (%)	1.56	-	-
Falling number {wheat} (sec)	470	-	-
Wheat Protein {Nx5.7@13.5%MB} (%)	13.04	-	-
Flour Moisture (%)	12.87	14.17	13.39
Falling number {flour} (sec)	461	449	395
Flour Ash {@14%MB} (%)	0.53	0.52	0.35
Flour Protein {Nx5.7@14%MB} (%)	-	10.57	12.42
Farinograph Absorption (%)	-	69.8	70.2
Farinograph Dough Development Time (min)	-	9.4	15.8
Farinograph Mix Tolerance Index (BU)	-	31	15
Farinograph Stability (min)	-	12.8	20.9
Alveograph Maximum pressure (P) (mm)	142	121	183
Alveograph Mean abscissa at rupture (L) (mm)	74.0	84.0	35.0
Alveograph Curve configuration ratio (P/L)	1.90	1.44	5.23
Alveograph Deformation energy (W) (Joule*10-4)	389	371	284
Extensograph Rmax {45 min} (BU)	-	467	370
Extensograph R5 {45 min} (BU)	-	340	370



## DIVISIÓN LABORATORIO

# INFORME DE ENSAYOS

Cliente:  
Contacto:  
Dirección: ASUNCION-PARAGUAY

Fecha de Informe: 18/09/2019

REF: LOTE: SILO 1-2 FECHA 16/08/19

Código: LAB-CUP 4321/2019-A      Fecha de Recepción: 20/08/2019      Período de Ensayo: 21/08/2019 al 18/09/2019  
Datos de la Muestra: TRIGO      Condición de Muestra: Bolsa plástica bien cerrada

Tipo Ensayo	Determinación	Método	Resultado
Físico	Humedad Estufa	ISO 712:2009/ GAFTA 2:3:2018	12.54 %
Físico	Calidad comercial	Norma Argentina TRIGO Anexo XX	En Proceso
Químico	Proteína cruda	ISO 5983-2:2009 (Nx6.25)	14.15 %
Microbiológico	Aflatoxinas Totales	EIA ELISA	Inferior a 4 ug/kg

REF: LOTE:

Codigo: LAB-CUP 4972/2019-A

Fecha de Recepción:

11/09/2019

Período de Ensayo:

12/09/2019

al

18/09/2019

Datos de la Muestra: TRIGO

Condición de Muestra: Bolsa plástica bien cerrada

Tipo Ensayo	Determinación	Método	Resultado
Físico	Falling number	ISO 3093:2009	394 s
Físico	Trabajo de deformacion (W)	INTERNO	313 x10E-4J
Químico	Proteina cruda	ISO 5983-2:2009 (Nx6.25)	13.61 %
Químico	Gluten Húmedo	GAFTA 26:1:2014	36 %



**BOLSA  
VERDE**

# **BUENAS PRÁCTICAS**



**EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS**

**Muchas gracias.**

