

## 1. Descripción

“Con la denominación de Almidón o Fécula (según corresponda), se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el protoplasma de células vegetales en la etapa de la maduración”. **Cap. IX Art 674 - (Dec. 112, 12.1.76) CAA.**

El almidón de trigo se presenta en forma de polvo blanco fino, insoluble en agua fría, dicho almidón se obtiene a partir de la harina, separándolo del gluten y otros componentes de la misma mediante un proceso de lavado en el cual se utiliza exclusivamente agua. Finalmente es secado en un secador flash.

## 2. Características Físico Químicas

|                             |      |                           |
|-----------------------------|------|---------------------------|
| Humedad                     | 14.0 | % máx.                    |
| Proteínas                   | 0.60 | % máx.                    |
| Lípidos                     | 0.15 | % máx.                    |
| Cenizas a 500°C-550°C       | 0.50 | % máx.                    |
| pH                          | 5.0  | min.                      |
| Granulometría               | 97   | % pasa por malla 120 ASTM |
| Brabender Viscosidad Máxima | 500  | UB mín.                   |
| Brabender Viscosidad a 50°C | 1200 | UB mín.                   |

## 3. Contenido de Micotoxinas (Cap. III Art. 156 quater CAA)

|            |       |       |
|------------|-------|-------|
| DON        | <1000 | ug/kg |
| Ocratoxina | <3    | ug/kg |

## 4. Características Sensoriales

|                |             |
|----------------|-------------|
| Aspecto Físico | Polvo fino  |
| Color          | Blanco puro |

## 5. Características Microbiológicas (Cap IX Art. 661 bis)

|                                      |         |                                |
|--------------------------------------|---------|--------------------------------|
| Recuento de Aeróbios mesófilos       | n=5 c=2 | m=100.000<br>M=1.000.000 ufc/g |
| Recuento Coliformes                  | n=5 c=2 | m=100<br>M=1.000 ufc/g         |
| Recuento de Hongos y levaduras       | n=5 c=2 | m=3.000<br>M=10.000 ufc/g      |
| Recuento presunto de Bacillus Cereus | n=5 c=1 | m=1.000<br>M=10.000 ufc/g      |

| Copia Nº   | Preparó            | Aprobó           |
|------------|--------------------|------------------|
| 911        | Mariana Beltramini | Horacio Puppetti |
| Fecha      |                    |                  |
| 17/07/2020 | 06/07/2020         | 08/07/2020 18:20 |

## 6. Características Inorgánicas (Cap. III Art. 156 CAA, Resolución Conjunta 116/2012 y 356/2012)

|          |             |
|----------|-------------|
| Arsénico | <0.20 mg/kg |
| Plomo    | <0.20 mg/kg |
| Cadmio   | <0.20 mg/k  |

## 7. Composición

100% Almidón de trigo nativo. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER SOJA.

## 8. Información Nutricional

|  |                 |                        |
|--|-----------------|------------------------|
| <b>Porción:</b> 100 gr.  |                 |                        |
| <b>Valor Energético:</b> 356 Kcal/ 1488 kJ   |                 | <b>%VDR (*)</b><br>18% |
| <b>Nutriente</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>%VDR (*)</b>        |
| Carbohidratos  | 88 g            | 29%                    |
| Proteínas  | 0,2 g           | 0%                     |
| Grasas Totales   | 0,1g            | 0%                     |
| Grasas Saturadas   | 0 g             | 0%                     |
| Grasas Trans   | 0 g             | 0%                     |
| Fibra Alimentaria  | 0 g             | 0%                     |
| Sodio  | 30 mg           | 1%                     |
| (*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal.- u 8400 Kj.<br>Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas |                 |                        |

## 9. Forma de presentación

Bolsas de papel multipliego de 25 kg palletizadas, Strichadas.  
Big bags de polipropileno de 425, 500, 1000 y 1250 kg; palletizados, strichados.  
Tolvas a granel.

## 10. Uso previsto

| <i>Copia N°</i><br>911     | <i>Preparó</i>                 | <i>Aprobó</i>                        |
|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| <i>Fecha</i><br>17/07/2020 | Mariana Beltrami<br>06/07/2020 | Horacio Puppetti<br>08/07/2020 18:20 |

Producto destinado a personas sanas, no celíacas.  
Aditivo alimentario. Uso industrial exclusivo.

### 11. Instrucciones de uso

Los niveles óptimos de uso varían con el producto y el método de producción.

### 12. Etiquetado

Ver rótulo Anexo.

### 13. Vida útil

Veinticuatro (24) meses en lugares frescos, secos y libres de olores.

### 14. Certificaciones

Kosher  
Halal

**SAP:** 1200007 – 1200008 – 1200009 – 1200010 – 1200011 – 1200361

**RNPA:** 21-031977

**SENASA:** A-341

*Producto libre de Organismos Genéticamente Modificados (GMO Free) y fabricado bajo un Sistema de Gestión certificado ISO 22.000.*

Semino es una marca registrada de Molinos Juan Semino S.A. La información y las recomendaciones contenidas en este boletín técnico están basadas en nuestra experiencia y análisis, y se considera que es información precisa y confiable. Sin embargo las mismas sirven solo a modo de guía y se presentan de buena fe para el beneficio de nuestros clientes, no brindándose ninguna garantía implícita o explícita, con respecto a la infracción de patentes, o los riesgos incurridos directa o indirectamente por el uso de nuestros productos. Consultar la legislación vigente de acuerdo al país de consumo. Molinos Juan Semino S.A. se reserva el derecho de cambiar la información de este boletín sin previo aviso.

| <i>Copia N°</i><br><i>911</i> | <i>Preparó</i>                   | <i>Aprobó</i>                        |
|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| <i>Fecha</i><br>17/07/2020    | Mariana Beltramini<br>06/07/2020 | Horacio Puppetti<br>08/07/2020 18:20 |

 **ALMIDON DE TRIGO**

Elaborado por

**Molinos Juan Semino S.A.**

Bv. Americano S/Nº  
2138 - Carcaraña - Pcia. Santa Fe

Tel: +(54-341) 494-1201 Líneas Rotativas

Fax: +(54-341) 494-1209

Email: Asistencia\_Cliente@Semino.com.ar

Industria Argentina  
Peso Neto: 25 Kgs.

R.N.E. Nº: 21-001-761  R.N.P.A. Nº: 21-031-977

C.G. Nº: 21-017-03

SENASANº: A-341



| Copia Nº   | Preparó            | Aprobó           |
|------------|--------------------|------------------|
| 911        | Mariana Beltramini | Horacio Puppetti |
| Fecha      | 06/07/2020         | 08/07/2020 18:20 |
| 17/07/2020 |                    |                  |