

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.**

Almidón de Trigo modificado químicamente mediante un proceso de esterificación.

2. Características Físico Químicas

Humedad	14	% máx.
pH	5.0	min
Contenido de Acetilos	2.5	% máx.

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- CAA)

Recuento de Aeróbios mesófilos	n=5 c=2	m=100.000 M=1.000.000 ufc/g
Recuento Coliformes	n=5 c=2	m=100 M=1.000 ufc/g
Recuento de Hongos y levaduras	n=5 c=2	m=3.000 M=10.000 ufc/g
Recuento Presunto de Bacillus Cereus	n=5 c=1	m=1000 M=10.000 ufc/g

6. Contaminantes Inorgánicos (Cap. III Art. 156 CAA, Resolución Conjunta 116/2012 y 356/2012)

Arsénico	<0.20 mg/kg
Plomo	<0.20 mg/kg

Copia N°	Preparó	Aprobó
914	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
Fecha 17/07/2020	17/07/2020	17/07/2020 14:15

Cadmio <0.20 mg/kg

7. Composición

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

8. Información Nutricional

Porción: 100 gr.		
		%VDR (*)
Valor Energético: 356 Kcal/ 1488 kJ		18%
Nutriente	Cantidad	%VDR (*)
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%
<small>(*)% Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal.- u 8400 Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas</small>		

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

Producto destinado a personas sanas, no celíacas.
Emulsionante, estabilizante, espesante. Uso industrial exclusivo.

11. Instrucciones de Uso

<i>Copia N°</i>	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
914	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
<i>Fecha</i>	17/07/2020	17/07/2020 14:15
17/07/2020		

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

12. Vida Útil

Doce (12) meses en lugares frescos, secos y libres de olores.

12. Certificaciones

Kosher

Halal

N° SAP: 1200024

RNPA: 21-031980

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.⁷

<i>Copia N°</i> 914	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
<i>Fecha</i> 17/07/2020	Mariana Beltramini 17/07/2020	Horacio Puppetti 17/07/2020 14:15