

1. Descripción

El almidón 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.
pH	5.0	min.
Granulometría	97	% pasa por malla 120 ASTM
Proteínas	0.4	% máx.
Brabender Viscosidad Máxima	850	UB mín.
Brabender Viscosidad a 50°C	1500	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 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=1.000	M=10.000 ufc/g

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

Arsénico	<0.20 mg/kg
----------	-------------

Copia Nº	Preparó	Aprobó
916	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
Fecha		
20/07/2020	20/07/2020	20/07/2020 07:53

Plomo	<0.20 mg/kg
Cadmio	<0.20 mg/kg

7. Composición

100% Almidón hidrociclones. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER SOJA.

8. Forma de presentación

Bolsas de papel multipliego de 25 kg, 50 lbs palletizadas, Strichadas.
Big bags de polipropileno de 425, 500, 1000 y 1250 kg; palletizados, strichados.
Tolvas a granel.

9. Información Nutricional

Porción: 100 gr.		
Valor Energético: 356 Kcal/ 1488 kJ		%VDR (*) 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%
(*)% 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		

10. Uso previsto

Uso industrial exclusivo.

11. Instrucciones de uso

<i>Copia N°</i> 916	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
<i>Fecha</i> 20/07/2020	Mariana Beltramini 20/07/2020	Horacio Puppetti 20/07/2020 07:53

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

12. Vida útil

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

SAP: 1200004 – 1200005 - 1200006

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.

COPIA CONFIRMADA

<i>Copia N°</i>	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
916	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
<i>Fecha</i> 20/07/2020	20/07/2020	20/07/2020 07:53



ALMIDON DE TRIGO HIDROCICLONES

Elaborado por

Molinos Juan Semino S.A.

Bv. Americano S/N°
2138 - Carcarañá - 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. N°: 21-001-761 C.G. N°: 21-017-03



Copia N° 916	Preparó	Aprobó
Fecha 20/07/2020	Mariana Beltramini 20/07/2020	Horacio Puppetti 20/07/2020 07:53