

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 oxidado es un almidón modificado químicamente.

2. Características Físico Químicas

Humedad	14	% máx.
pH	5.0	min
Viscosidad a 50°C	100	UB máx
Granulometría	97	% pasa por malla 120 ASTM

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

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

<i>Copia N°</i> 918	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
<i>Fecha</i> 20/07/2020	Mariana Beltramini 20/07/2020	Horacio Puppetti 20/07/2020 10:07

Cadmio <0.20 mg/kg

7. Composición

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

8. 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		

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

Copia N ^o 918	Preparó	Aprobó
Fecha 20/07/2020	Mariana Beltramini 20/07/2020	Horacio Puppetti 20/07/2020 10:07

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

12. Etiquetado

Ver rótulo anexo.

13. Vida Útil

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

14. Certificaciones

Kosher
Halal

N° SAP: 1200027 - 1200028
RNPA: 21-031982

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> <i>918</i>	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
<i>Fecha</i> 20/07/2020	Mariana Beltramini 20/07/2020	Horacio Puppetti 20/07/2020 10:07

 **ALMIDON DE TRIGO**
OXIDADO

Elaborado por

Molinos Juan Semino S.A.

Bv. Americano S/N°
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. N°: 21-001-761  R.N.P.A. N°: 21-031-982

C.G. N°: 21-017-03

SENASAN N°: A-341



Copia N° 918	Preparó	Aprobó
Fecha 20/07/2020	Mariana Beltramini 20/07/2020	Horacio Puppetti 20/07/2020 10:07

COPIA CONTROLADA

<i>Copia N°</i>	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
918	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
<i>Fecha</i> 20/07/2020	20/07/2020	20/07/2020 10:07