

## 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 pregelatinizado es un almidón modificado físicamente (tratamiento térmico).

## 2. Características Físico Químicas

Proteínas (Nx5.7) b.s.	0.6	% máx.
Materia Grasa extraíble con éter	0.15	% máx.
Cenizas b.s.	0.8	% máx.
Humedad	6.0	%máx.
pH	5.0	mín.
Absorción de agua	10	gr. de agua / gr. de almidón min.
Granulometría	50	% min. pasa por malla 100 ASTM

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

DON	<1000 ug/Kg
Ocratoxina	<3 ug/Kg

## 4. Características Sensoriales

Color	Blanco
Olor	Ninguno
Aspecto	Polvo Granulado
Claridad de la pasta	Opaca

## 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)

<i>Copia N°</i>	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
919	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
<i>Fecha</i> 20/07/2020	03/07/2020	06/07/2020 11:20

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

## 7. Composición

100% Almidón de trigo modificado pregelatinizado. 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> 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. 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>	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
919	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
<i>Fecha</i> 20/07/2020	03/07/2020	06/07/2020 11:20

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

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

### 14. Certificaciones

Kosher  
Halal

**N° SAP:** 1200031  
**RNPA:** 21-031983  
**SENASA:** A-1091

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

Seminol 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>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
919	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
<i>Fecha</i> 20/07/2020	03/07/2020	06/07/2020 11:20

