

1. Descripción

"Se entiende por Harina o Polvo de Gluten al producto desecado y pulverizado que se obtiene después de la eliminación de la casi totalidad del almidón de las harinas que lo contienen (trigo, centeno, etc.).

CAA Cap. XVII Artículo 1374 - (Res 1505, 10.08.88)

El Gluten es la fracción protéica del trigo insoluble en agua.

El proceso de separación no involucra productos químicos y solo se utiliza agua potable.

El Gluten así extraído es sometido a un proceso especial de secado en condiciones tales que el producto conserva sus propiedades naturales (vitalidad).

La "vitalidad" es la capacidad del gluten de trigo para formar una masa viscoelástica cuando está completamente hidratado, esto lo distingue de cualquier otra proteína vegetal, que permite la panificación de la harina de trigo.

2. Características Físico Químicas

Proteína (N x 5.70) b.s.	75	% mín.
Proteína (N x 6.25) b.s.	82	% mín.
Materia grasa extraíble con éter b.s.	1.5	% máx.
Cenizas b.s.	1.5	% máx.
Humedad	10.0	% máx.
Granulometría	97.0	% min. pasa por malla 80 ASTM
Absorción de Agua	150	%
Panificación		
Volúmen Específico	6.5	% mín.

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

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

4. Características Sensoriales

Color	Crema
Olor y sabor	Suaves a cereal
Aspecto	Polvo fino corredizo

5. Características Microbiológicas (Cap. XVII Art. 1340 CAA – (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 161/08 y N° 244/08)

Recuento de Aeróbios mesófilos	Máx. 50.000 ufc/g
Recuento Coliformes	Máx. 100 ufc/g

<i>Copia N°</i>	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
922	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
<i>Fecha</i> 20/07/2020	20/07/2020	20/07/2020 14:38

Hongos y Levaduras	Máx. 1.000 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia en 1 g
Rto. de Staphylococcus aureus	Ausencia en 0.1g
Salmonella	Ausencia en 25g

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
Cadmio	<0.20 mg/kg

7. Composición

100% Gluten de Trigo Vital. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER SOJA.

8. Información Nutricional

Porción: 100 gr		
		%VDR
		(*)
Valor Energético:	394 Kcal/ 1654 Kj	20%
		%VDR
Nutriente	Cantidad (g)	(*)
Carbohidratos	12 g	4%
Proteínas	75g	100%
Grasas Totales	4,6 g	8%
Grasas Saturadas	1,7 g	8%
Grasas Trans	0 g	0%
Fibra Alimentaria	0 g	0%
Sodio	0,08 mg	0%
(*)% 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		

<i>Copia N°</i> 922	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
<i>Fecha</i> 20/07/2020	Mariana Beltramini 20/07/2020	Horacio Puppetti 20/07/2020 14:38

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.
Coadyuvante 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 envase adjunto.

13. Vida Útil

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

14. Certificaciones

Kosher
Halal

SAP: 1200032, 1200034, 1200035, 1200133, 1200250, 1200285

RNPA: 21-031973

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

Alvol 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 N° 922	Preparó	Aprobó
Fecha 20/07/2020	Mariana Beltramini 20/07/2020	Horacio Puppetti 20/07/2020 14:38

 ALVOL[®]	
<p>GLUTEN DE TRIGO VITAL ESPECIAL PARA PANIFICACION</p>	
<p>Elaborado por</p>	
<p>Molinos Juan Semino S.A.</p>	
<p>Bv. Americano S/N° 2138 - Carcarañá - Pcia. Santa Fe</p>	
<p>Tel: +(54-341) 494-1201 Líneas Rotativas Fax: +(54-341) 494-1209 Email: Asistencia_Cliente@Semino.com.ar</p>	
<p>Industria Argentina Peso Neto: 25 Kgs.</p>	
<p>R.N.E. N°: 21-001-761 - INASSAL - R.N.P.A. N°: 21-031973 C.G. N°: 21-017-03</p>	
	

Copia N°	Preparó	Aprobó
922	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
Fecha 20/07/2020	20/07/2020	20/07/2020 14:38