

1. Descripción

"Con la denominación de Harina, sin otro calificativo, se entiende el producto obtenido de la molienda del endosperma del grano de trigo que responda a las exigencias de éste.

Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos: cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00), cero (0), medio cero (medio 0), Harinilla de primera y Harinilla segunda, corresponderán a los productos que se obtienen de la molienda gradual y metódica del endosperma en cantidad de 70-80% del grano limpio" **Cap. IX Art 661 - (Res 167, 26.1.82) CAA.**

2. Características Físico Químicas

Humedad	15.0	% máx.
Gluten	22	% mín.
Cenizas a 900°C	0.49	% máx.
Falling Number	300	min.
ABS	56%	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	Crema

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 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)

Copia Nº	Preparó	Aprobó
925	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
Fecha		
21/07/2020	15/07/2020	21/07/2020 09:44

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

7. Composición

100% Harina de Trigo 0000, mejoradores y núcleo vitamínico. CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER SOJA.

Mejoradores permitidos para Harina de Trigo (Cap. XVIII CAA GMC N° 019/93)

Ácido Ascórbico	INS 300
Amilasa	INS 1100
ADA	INS 927a
Peróxido Benzoilo	INS 928

Núcleo Vitamínico S/ Ley 25.630

B1	Mononitrato de Tiamina	6.3mg/kg
B2	Riboflavina	1.3 mg/kg
Niacina	Nicotinamida	13 mg/kg
Folato	Ácido Fólico	2.2 mg/kg
Hierro	Sulfato Ferroso	30 mg7kg

8. Información Nutricional

<i>Copia N°</i>	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
925	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
<i>Fecha</i> 21/07/2020	15/07/2020	21/07/2020 09:44

Porción: 50 gr. (1/2 taza)		%VDR
		(*)
Valor Energético: 170 Kcal/ 714kJ		9%
		%VDR
Nutriente	Cantidad	(*)
Carbohidratos	36 g	12%
Proteínas	5,6 g	7%
Grasas Totales	0,5 g	1%
Grasas Saturadas	0 g	1%
Grasas Trans	0 g	0%
Fibra Alimentaria	1.3 g	5%
Sodio	27 mg	1%
<p>(*)% 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</p>		

9. Forma de Presentación

Bolsas de papel multipliego de 25 kg.
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.
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.

<i>Copia N°</i>	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
925	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
<i>Fecha</i>	15/07/2020	21/07/2020 09:44
21/07/2020		

13. Vida Útil

Seis (6) meses en lugares frescos, secos y libres de olores.

14. Certificaciones

HALAL
ISO 22.000

SAP: 1200094
RNPA: 21-031987
SENASA N°: A-3655

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 CONTROLADA

<i>Copia N°</i>	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
925	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
<i>Fecha</i> 21/07/2020	15/07/2020	21/07/2020 09:44



Copia Nº	Preparó	Aprobó
925	Mariana Beltramini	Horacio Puppetti
Fecha 21/07/2020	15/07/2020	21/07/2020 09:44

COPIA CONTROLADA

<i>Copia Nº</i> 925	<i>Preparó</i>	<i>Aprobó</i>
<i>Fecha</i> 21/07/2020	Mariana Beltramini 15/07/2020	Horacio Puppetti 21/07/2020 09:44