

	MANUAL DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	FTMC-AR 008 Fecha: 01/11/25 Versión: 01
RNE Nº 21-069212	FICHA TÉCNICA	Página 1 de 1

SEMOLÍN DE TRIGO

Producto	SEMOLIN DE TRIGO
Embalaje	Bolsas de papel kraft x 25 kg.
Descripción del producto	Producto obtenido a partir de la molienda del grano de trigo.
Uso previsto	Pastas frescas/secas, panificados.

Características Organolépticas

Aspecto	Polvo fino
Color	Beige, característico
Olor	Suave, característico libre de olores extraños

Características Físico-Químicas

<u>Parámetros físico-químicos</u>	<u>Limites de Especificación</u>
Humedad (%)	Máx. 15.0
Cenizas (%)	Máx. 0,50
Gluten Húmedo (%)	22.0 – 23.0
Falling Number (seg)	280 - 310
Granulometría	Malla 7XX (200micrones): residuo90%.
Picaduras	Máx. 60

CONFECCIONÓ Cecilia N. Traferri	APROBÓ Natalia Carobini
--	--

	MANUAL DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	FTMC-AR 008 Fecha: 01/11/25 Versión: 01
RNE Nº 21-069212	FICHA TÉCNICA	Página 2 de 1

Características Microbiológicas

Recuento de Aerobios Mesófilos Totales (UFC/g)	2,1x10 ³
Recuento de Coliformes Totales (UFC/g)	10
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	2,0 x10 ³
Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> (UFC/g)	80
Investigación de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	Ausencia
Investigación de <i>Escherichia coli</i>	10 UFC/g

Investigación de micotoxinas

Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 (µg/kg)	< 5
Zearalenona (µg/kg)	< 2
DON - Deoxinivalenol	No se detecta (menor a 750 µg/kg)
Ocratoxina A	No se detecta (menor a 2 µg/kg)

Investigación de metales pesados

Cadmio (mg/kg) Método A.O.A.C. 945.58	< 0,10
Arsénico (mg/kg) Método A.O.A.C. 986.30	< 0,10
Plomo (mg/kg) Método A.O.A.C. 934.07	< 0,10

Contaminantes físicos

Fragmentos Macroscópicos	No se observan en 50 g
Fragmentos Microscópicos	Se observan 10 en 50 g
Arena o Ceniza insoluble en ácido Método AACC 28-07	0,03 %
Ácaros muertos	No se observan en 50 g

CONFECCIONÓ Cecilia N. Traferri	APROBÓ Natalia Carobini
---	-----------------------------------

	MANUAL DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	FTMC-AR 008 Fecha: 01/11/25 Versión: 01
RNE Nº 21-069212	FICHA TÉCNICA	Página 3 de 1

Información nutricional

Porción: 50 g			
	Unidades	Cantidad por porción	%VD (*)
Valor energético	(Kcal)	175	9
Carbohidratos	(g)	36	12
Proteínas	(g)	5.6	7
Grasas totales	(g)	0.5	1
Grasas saturadas	(g)	0.0	0
Grasas trans	(g)	0.0	0
Fibra alimentaria	(g)	3.6	15
Sodio	(mg)	27	1

(*) % de valores diarios con base a una dieta de 2000Kcal u 8400Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores según sus necesidades energéticas.

Declaración de alérgenos en el producto suministrado

Alérgenos presentes en el producto suministrado	SI	NO
Crustáceos y productos derivados		X
Mariscos y productos derivados		X
Pescados y productos de la pesca		X
Huevos y productos de los huevos		X
Leche y productos lácteos		X
Maní y productos derivados		X
Frutos secos y productos derivados		X
Almendras, nuez de Brasil, castañas, avellanas, piñones, pistachos, nuez pecan, nueces, etc.		X
Soja y productos derivados		X
Dióxido de azufre y sulfitos (en cantidades superiores a 100 ppm)		X
Cereales que contienen gluten Indicar cuales: TRIGO Y DERIVADOS	X	
Mostaza		X
Apio		X
GMO: Organismos genéticamente modificados		X

CONFECCIONÓ Cecilia N. Traferri	APROBÓ Natalia Carobini
--	--