

**ESPECIFICACION TECNICA
PRODUCTO TERMINADO**

Fecha: 04-03-14

Rev: 1

Nombre PASTA SEMOLA**Descripción** Sémola de trigo blando (*triticum aestivum sp.Vulgare*)**Uso** Materia prima para pastas**INFORMACION NUTRICIONAL***Valor energético calculado para 100 gr de producto comercial*

Energía (kcal)	360,00
Proteínas (g)	12,68
Grasa Total (g)	1,05
Hidratos de carbono disp (g)	68,93
Azúcares Totales (g)	1,29
Fibra Dietaria Total (g)	3,90
Sodio (mg)	1,00

DECLARACION DE ALERGENOS

Este producto contiene gluten

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	Gránulos Amarillos
Color	Amarillo Suave
Olor	Característico
Sabor	Característico

EMBALAJE

Sacos papel 25 kilos netos, cocido y rotulado. Indica fecha elaboración y vencimiento.

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad(%)	<15
Ceniza (%)	<0,65
Pecas (N° dcm ²)	max 50
Puntos Negros (N°)	max 12
Color Índice "b" (*)	min 16
Plomo ppm	<0,5
Materias extrañas	Negativo
Residuos de plaguicidas	Negativo

ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco, que cuente con Programa de Control de Roedores y Programa de Limpieza y Mantenimiento vigentes.

CONDICION DE USO

Según Buenas Prácticas de Manufactura y siguiendo normas de manipulación de alimentos.

VIDA UTIL

30 días

GRANULOMETRIA

500 micron	<5.
400 micron	5-15.
315 micron	20-40
200 micron	30-60
Fondo	<5

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Hongos (UFC/g)	<1000
Levaduras (UFC/g)	<500
Salmonella spp (UFC/50g)	Negativo
Aflatoxinas (ppb)	<5
Zearalenona (ppb)	<200

Elaborado por: Jefe Calidad y Desarrollo Harinas
Sugei ChandiaRevisado por: Gerente Calidad y Desarrollo
M Ines VelardeAprobado por: Gerente General
Jose Eugenio Grohnert