



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

Cód:8300X25
8300X05
rev.9

| Denominación de producto: | | SEMOLA FINA | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--|
| Denominación legal | | Sémola fina de trigo de calidad superior | | | | |
| Uso previsto: | | Alimentación humana. Destinada para la fabricación de cuscús artesanal, industrial, para la fabricación de sopas y pasta. | | | | |
| Descripción: | | Producto triturado, obtenido de la molienda del grano de trigo (<i>triticum durum</i>). El cereal empleado será apto para consumo humano, exento de olores extraños y depreadores, recolectado y conservado en condiciones normales. | | | | |
| Características Físico Químicas: | | Valores | Tolerancias | Contaminantes: (según Reglamento CE 1881/2006 y 396/2005 CE) | Metales pesados: | Valores |
| | Humedad (NIR): Proteína Bruta (NIR, s.s.s): Cenizas (NIR s.s.s): Índice b : | 14,5 11 0,900 20 | Máximo Mínimo Máximo Mínimo | | Cd Pb Micotoxinas: Aflatoxinas B1 Aflatoxinas totales DON Ocratoxina ZEA Alcaloides del cornezuelo: Residuos de plaguicidas (mg/kg): | < 0,18 mg/Kg < 0,2 mg/kg < 2 µg/kg < 4 µg/kg < 750 µg/kg < 3 µg/kg < 75 µg/kg <100µg/kg Inferiores a LMR de la legislación vigente |
| Granulometría: | | Valores | Tolerancias | | | |
| | Retenido tamiz 500 micras: Retenido tamiz 425 micras: Retenido tamiz 355 micras: Retenido tamiz 250 micras: Retenido tamiz 180 micras: Retenido tamiz 140 micras: Residuo < 140 micras: | 2 7 20 40 20 10 1 | ± 2 ± 7 ± 10 ± 10 ± 10 ± 5 Máximo | | | |
| Características Organolépticas: | Aspecto: | Granuloso, con salvado, sin impurezas ni cuerpos extraños | | Microbiológicas: | Microorganismos a 30°C (ufc/g): | < 1 x 10 ⁶ ufc/g |
| | Color: | Amarillento, sin rastro de moho | | | | |
| Olor: | Característico, sin olor a rancio | | Valores nutricionales/100g: | Escherichia coli (ufc/g): | < 1 x 10 ² ufc/g | |
| Sabor: | Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor | | | | | Valor Energético |
| Tacto: | Granuloso | | Grasas Totales | de las cuales saturadas | 0,3g | |
| Ingredientes: | Sémola de trigo | 100% | | | | Hidratos de Carbono |
| Origen | Europa | | | Proteína (Método Kjeldahl) | 12g | |
| OGM: | El producto no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos por el Reglamento 1829/2003 ni a los requisitos específicos de trazabilidad establecidos por Reglamento 1830/03. | | | | | |
| Alérgenos: | Producto no apto para intolerantes al gluten . Puede contener trazas de soja y/o mostaza . | | | | | |
| Envasado y transporte de la mercancía: | En sacos de papel bicapa de 5 o 25 kgs, garantizando las máximas condiciones higiénicas. | | | | | |
| Manipulación | De acuerdo a las buenas prácticas de higiene y fabricación y cumpliendo la legislación vigente en materia de Higiene y Manipulación. | | | | | |
| Almacenamiento: | En lugar seco y fresco y aislado del suelo para una adecuada conservación. | | | | | |
| Consumo preferente producto: | 180 días a partir de la fecha de envasado. Dicha fecha se corresponde con el lote del producto. | | | | | |
| Legislación aplicable: | Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales. Real Decreto 1615/2010, de 7 de Diciembre por el que se aprueba la norma de calidad del Trigo. Reglamento CE 1881/2006 de la comisión por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores. | | | | | |
| NOTA: Esta sémola esta fabricada con productos naturales, por lo que alguna característica tecnológica podría variar en función de la campaña. | | | | | | |
| Documento elaborado por: | DEPARTAMENTO TÉCNICO | fecha: 11/11/2022 | Documento aprobado por: | DEPARTAMENTO CALIDAD | fecha: 11/11/2022 | |