



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:	Metales pesados:	
	Humedad (NIR):	14,5	Máximo	(según Reglamento CE 1881/2006 y 396/2005 CE)	Cd	< 0,18 mg/Kg
	Proteína Bruta (NIR, s.s.s):	11	Mínimo		Pb	< 0,2 mg/kg
	Cenizas (NIR s.s.s):	0,900	Máximo		Micotoxinas:	
	Índice b :	20	Mínimo		Aflatoxinas B1	< 2 µg/kg
					Aflatoxinas totales	< 4 µg/kg
Granulometría:		Valores	Tolerancias		DON	< 750 µg/kg
	Retenido tamiz 500 micras:	2	± 2		Ocratoxina	< 3 µg/kg
	Retenido tamiz 425 micras:	7	± 7		ZEA	< 75 µg/kg
	Retenido tamiz 355 micras:	20	± 10		Alcaloides del cornezuelo:	<100µg/kg
	Retenido tamiz 250 micras:	40	± 10		Residuos de plaguicidas (mg/kg):	Inferiores a LMR de la legislación vigente
	Retenido tamiz 180 micras:	20	± 10			
	Retenido tamiz 140 micras:	10	± 5			
	Residuo < 140 micras:	1	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		Límite Interno	Salmonella spp (ufc/25g):	Ausencia / 25g
	Olor:	Característico, sin olor a rancio			Escherichia coli (ufc/g):	< 1 x 10 ² ufc/g
	Sabor:	Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor			Mohos y levaduras:	< 1 x 10 ⁴ ufc/g
	Tacto:	Granuloso				
Ingredientes:	Sémola de trigo	100%		Valores nutricionales/100g:	Valor Energético	346kcal/1465Kjul
Origen	Europa				Grasas Totales	1,8g
					de las cuales saturadas	0,3g
					Hidratos de Carbono	70g
					de los cuales Azúcares Totales	2,0g
					Proteína (Método Kjeldahl)	12g
					Sal	0,05g
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	