

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



INFORMACIÓN EMPRESA

MOLISANA

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	SEMOLA RIMACINATA
CATEGORÍA:	SEMOLA
FORMATO:	1 KG
DESCRIPCIÓN:	Se denomina "sémola de trigo duro" o simplemente "sémola", el producto granular obtenido de la molienda afilada borde y consecuente tamizado de trigo duro, libre de sustancias extrañas e impurezas (según Decreto Presidencial N° 187/2001 Artículo 2)
PROCEDENCIA:	ITALIA

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	12 uds.
	Peso bruto/neto	12 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TIPO DE LAMINADO	
PERFUME	Típico de la pasta de sémola; ausencia de olores anormales
COLOR	Amarillo claro brillante
CONSISTENCIA	Granular
GUSTO	Típico de la pasta de sémola, pasta tenaz con ausencia de pegajosidad durante la masticación

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Sémola de trigo duro
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	GLUTEN. Puedes contener trazas de soja y mostaza

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasas	1,0 g	Carbohidratos	70 g	Proteínas	Sal
351 kcal / 1489 kJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		14 g	0,02 g
		0,3 g		4,0 g		

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenos		Mohos	ufc/g	Staphilococco aureus	<absente	Clostridium perfringens	
Salmonella spp.	absente	Levaduras	<10000u fc/g	Staphilococco coagulasi	<100 ufc/g	M1	
Humedad		Materia seca		Ph		Aw	

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Ambiente en un lugar fresco, seco y limpio.
VIDA ÚTIL:	36 meses

