



Departamento de Control de Calidad

ESPECIFICACION DE PRODUCTO
SEMOLA Y SEMOLIN DE TRIGO PAN

Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 02

SEMOLA Y SEMOLIN DE TRIGO PAN

Clientes	MERCADO INTERNO
Producto	SEMOLA – SEMOLIN
Presentación	Bolsas 50 kg. - Bolsas 25 Kg
Vida Útil	90 días
Aplicación	Pastas

Requisitos Físico-Químicos**Limites de Especificación**

		Semolín	Sémola
Humedad (%)		Max. 14.5	Max. 14.5
Cenizas (% sms)		Max. 0.450	Max. 0.55
Gluten Húmedo (%)		Min. 24	
Picaduras (por placa)		< 70	
Granulometría	Retenido	0 % malla 297 mic 25 – 30 % malla 210 mic 12 – 13 % malla 177 mic 45 – 50 % malla 125 mic	0 % malla 600 mic
	Pasante	Max. 7 % malla 125 mic	100 % malla 210 mic

Requisitos Microbiológicos**Valores de Tolerancia**

Mesófilos Aerobios Totales (UFC/g)	Max. 50 x 10 ³
Coliformes (UFC/g)	Máx. 10 ² **
Escherichia Coli (UFC/g)	Max 10
Salmonellas (UFC/g)	Ausencia en 25 g
Recuento Total Hongos y Levaduras (UFC/g)	Max. 2 x10 ³
Presuntos Bacillus cereus (UFC/g)	Máx. 10 ³ **



Departamento de Control de Calidad

ESPECIFICACION DE PRODUCTO

SEMOLA Y SEMOLIN DE TRIGO PAN

 Fecha Revisión: 04/13
 Rev.: 02

Recuento Partes de Insectos	Max. 75
Pelos de Roedores	Ausencia
DON (ppm) *	Max. 1

* Estos análisis se realizan en cosechas con alto porcentaje de fusarium en trigo.

** Según CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO art. 661 bis. Resolución Conjunta SPReI N° 168/2012 y SAGyP N° 613/2012

Aditivación

Mejoradores permitidos para harina de trigo (Cap XVIII Res. Gmc n° 019/93)
 Definido por MOLINO VICTORIA S.A.

NO CONTIENE

El Protocolo de Análisis se emite con los requisitos de producto, la fecha de elaboración y el número de lote correspondiente a la mercadería entregada.

Packaging

Características

Envase Primario Bolsa Papel Kraft Marrón valvulada o boca abierta

Rotulación

Trazabilidad

Cada bolsa debe consignar los siguientes datos:

- Vencimiento:
Consumir preferentemente antes de los 90 días (impreso en el envase)
- Fecha de elaboración
- Lote: corresponde a la fecha de elaboración

La rotulación debe estar conforme dispone el Código Alimentario Argentino Cap. V y la Resolución MERCOSUR GMC 46/03.

Los Textos legales deben coincidir con el rótulo aprobado por la Dirección General de Bromatología y Química de la Provincia.

Almacenamiento y Transporte

Almacenamiento

Según disposiciones del art. 18 del Código Alimentario Argentino.
 Depósitos limpios y sanitizados, Productos Terminados palletizados.
 Conservar en lugar seco y fresco.



Departamento de Control de Calidad

ESPECIFICACION DE PRODUCTO
SEMOLA Y SEMOLIN DE TRIGO PAN

Fecha Revisión: 04/13
Rev.: 02

Transporte

El transporte debe estar limpio, totalmente cerrado y cubierto con lona. La misma debe estar en perfectas condiciones de higiene y sin roturas.
La superficie de la caja debe ser lisa y apta para el transporte de Alimentos.
El vehículo debe estar habilitado.
