



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN GENERAL

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO Semola fina de trigo duro

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto de la molienda de trigo Triticum aestivum. Es una harina gruesa, no integral, formada por fragmentos del interior del grano de trigo

MARCAS COMERCIALES -

COMPOSICIÓN Sémola de TRIGO Duro al 100%

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Humedad	Max 14.5%
	Ceniza %	Max 0.90%
	Acidez Grasas en MG.KOM	< 0.25%
	Proteínas	Min 11%
	Gluten Húmedo	<90%
	Gluten Seco	10.0 – 11.7
	Indice de caída (Harberg)	-
	Indice de maltosa	-

VIDA ÚTIL La fecha de consumo preferente es 3 meses a partir de la fecha de envasado.

IDENTIFICACIÓN LOTE Lote semanal

DATOS LOGISTICOS

PRESENTACIÓN Sacos de papel de uso alimentario

ENVASADO Formato 25kgs y 40kgs

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20°C. Consumir preferentemente antes de 60 días desde fecha de envasado.

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Contiene Gluten o trazas de Gluten.

MODO EMPLEO

VALOR NUTRICIONAL (100g producto)

Valor energético	333.54 Kcal	Azúcares	0.39g
Grasas totales	1.9g	Proteínas	11.72g
Ácido grasos saturados (AGS)	0.39g	Sal	0.07g
Hidratos de Carbono	63.85g	Fibra	7.08g