



SÉMOLA PRECOCIDA

1- DEFINICIÓN

Producto proveniente de la molienda de Trigo pre cocinado (Triticum Durum)

2- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Característicos del producto, amarillo claro pálido.

Olor y Sabor: Característico del producto, libre de olor rancio.

Textura Aspecto: Polvo fino granulado, libre de sustancias extrañas.

3- CARACTERÍSTICAS FÍSICO Y QUÍMICAS

ANÁLISIS	ESPECIFICADO (LIM. MAX)	MÉTODO
Cuerpos extraños	Libre	Lupa estereoscópica
Color	Amarillo claro	Visual
Apariencia	Polvo granulado	Visual
Humedad	11.5%	Estufa

4- EMBALAJE Y DEPOSITO EN PLANTA ELABORADORA

A medida que se va envasando la Sémola Candeal Pre cocida se coloca en pallets los cuales están cubiertos con cartones limpios en su base y se van estibando las bolsas, las cuales se cubren con lonas para evitar la contaminación con polvillo provenientes de la planta. Luego, al completar los pallets, se envuelven con streech en sus laterales y superficies expuestas.

En depósito se tiene la precacución de colocar los pallets en superficies acondicionadas y limpias.

5- ALÉRGENOS

CONTIENE TRIGO - PUEDE CONTENER SOJA, AVENA, CEBADA, CENTENO Y MANÍ. Aún habiendo aplicado las BPM existe la posibilidad de contaminación accidental durante el proceso de elaboración.

6- PROCESO DE OBTENCIÓN

Recepción del Trigo Candeal, almacenamiento, limpieza, pre cocción de 20 a 30 minutos a una temperatura de 80° a 90°, secado, molienda del trigo limpio y acondicionado. (rotura, separación y reducción del tamaño de la sémola).

7- PRESENTACIÓN

Fraccionado en 25 kg, 5 kg Y 400 g.

8- CODIFICACIÓN DE FECHADO Y RÓTULO

Las etiquetas además de la fecha de elaboración y lote, contendrán los datos que solicite el cliente.

9- CARACTERÍSTICAS DE ALMACENAMIENTO Y SEGURIDAD

Almacenamiento: conservar en ambiente fresco y seco. (Almacenamiento: 18-20 °C, 50-60 % HR).

10- VIDA ÚTIL

12 meses después de su fecha de elaboración.

11-USOS

- Sopas
- Ñoquis
- Croquetas
- Papillas
- Rebozados