

	FICHA TÉCNICA: SÉMOLA DE MAÍZ	Cód.: PC-FT-03-68
		Ed.: 1
		Fecha: 29/10/2018
		Página 1 de 1

Descripción	Sémola obtenida de la molienda del grano de maíz, previamente decortinado y desgerminado.
Composición o Ingredientes	Sémola de maíz.
Información Nutricional (100 G)	Valor Energético: 1.513 kJ/356 Kcal Grasas: 0,6 g de las cuales saturadas: 0 g Hidratos de Carbono: 87,5 g de los cuales azúcares: 1,2 g Proteínas: 0 g Sal: 0,18 g
Uso	Se utiliza para espesar y engrosar preparaciones en productos como el pan, dulces, aderezos para ensaladas, también se utiliza en postres, salsas, sopas, guisados, pastas, bebidas,...
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 1 año.
Características biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Características físico-químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, s.l. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
Control de calidad	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
Fabricante	LA BARRACA ALIMENTACION, S.L. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación Aplicable	Real Decreto 2242/1984. Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y sus modificaciones.

** Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.*