

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HP_013
		Fecha: 01/03/2025
	SEMOLINA FINA	Versión: 2
		Página: 1 de 2

Nombre: Semolina Fina

Marca: Molino Yanine

Descripción: semolina de trigo de textura fina, elaborada a partir de mezclas de trigo importado y nacional.

Ingredientes: semolina de trigo.

Usos: se utiliza en la elaboración de pizzas, panes rústicos y pastas frescas.

Almacenamiento: mantener en envase cerrado, en un ambiente fresco, seco y ventilado.

Duración: 180 días a partir de la fecha de elaboración.

Presentación: producto envasado en formato de 1 y 5 kilogramos en envase de papel.

Características Físico – Químicas:

Humedad	≤ 15 %
Proteína	9.6 - 10.2 %
Cenizas	≤0.50 %
Granulometría	100% pasa 400 micrones

Características Organolépticas:

Apariencia:	Semi granuloso, exento de materias extrañas.
Color:	Color amarillo claro uniforme.
Olor:	Característico, libre de aromas extraños.

Declaración de Alérgenos:

Alérgeno:	Contiene gluten, producto elaborado a base de trigo.
------------------	--

Análisis Microbiológico:

Muestra	Salmonella en 25 g	Mohos UFC/g	Levaduras UFC/g
Semolina	Ausencia	1.5 x 10 ²	< 10

*resultado dentro de los parámetros establecidos en R.S.A. Art. 173, grupo 5.1

	FICHA TÉCNICA MOLINO YANINE	Código: FT_HP_013
		Fecha: 01/03/2025
	SEMOLINA FINA	Versión: 2
		Página: 2 de 2

Información Nutricional:

Tamaño de la porción:	1/2 taza (55 g)	
Porciones por envase:	91 aprox.	
Información Nutricional	100 gramos	1 porción
Energía (Kcal.)	347	191
Proteínas (g)	9.6	5.2
Grasa Total (g)	1.8	0.9
H. de Carbono disp. (g)	73	40.
Azúcares Totales (g)	0.7	0.4
Sodio (mg)	2.8	1.5

Elaborado por: Jefe Aseguramiento de Calidad	Aprobado por: Gerente General
Victor Aroca	Andrés Yanine

Camino Viejo a Chillán 703
Bulnes, Región de Ñuble, Chile

Tel: 42 263 1156 / 42 263 1012
contacto@molinoyanine.cl

<https://www.molinoyanine.cl>