

SÉMOLA DE POLENTA COMÚN

FICHE TECNICA

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de la molienda del maíz con tecnología de avanzada, donde se privilegia, para este producto, el cernido y limpieza en forma especial.

Presentación

Envase industrial: en bolsas de polipropileno en 50 kg.

Envase fraccionado: en polietileno, en paquete de 500 grames y un kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Grasa	2,2 % máx.
Almidón	80 %
Fibra	0,53 %
Ceniza (550600'c)	0,43 %
Proteína - (nx 5.7)	5 / 7 máx.
Humedad	12 % máx.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios totales (ufc/g)	9000
Stafilococcus	negativo
Aflatoxinas	20 ppb. De b1, b2, g1 y g2.
Salmonella	negativo
Escherichia coli	negativo

GRANULOMETRÍA

Micrones	% retenido
1190	0
710	65
420	322
Menor de 420	3

APLICACIÓN Y FUNCIÓN

Su uso en la alimentación humana más frecuente. Este polenta se preparada por cocción en agua caliente o leche durante cuatro o cinco minutos. El agregado de manteca, queso, salsa es a gusto, realzando su natural sabor en una consistencia semicremosa. Apta para alimentos de infantes, es un alimento muy sano y sumamente nutritivo. En su elaboración se privilegia el control de la misma en todas sus etapas, lo que asegura una óptima calidad, libre de impurezas, materias extrañas o contaminantes.

Es un producto natural apto para la gente sufriendo de enfermedades celíacos.

SÉMOLA DE MAÍZ PRE COCINA

FICHE TECNICA

DESCRIPCIÓN

Producto derivado de la molienda del maíz, tratado posteriormente mediante un proceso de pre cocción termo física de tecnología de avanzada con calibrado final de granulometría.

PRESENTACIÓN

Envases venta al público en bolsas de polipropileno de 500 grames.
Envases industriales: en bolsas de polipropileno en 25 o 50 kg.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Grasa	2 % Max
Almidón	82 %
Fibra	0,51 %
Ceniza (550600'c)	0,43 %
Proteína - (nx 5.7)	5 / 6 Max
Humedad	12,5 % Max

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios totales (ufc/g)	9000
Stafilococcus	negativo
Aflatoxinas	b1,b2,g1 y g2, menos de 20 ppb.
Salmonella	negativo
Escherichia coli	negativo

COLOR Y TEXTURA

Amarillo o blanco según el maíz utilizado en su elaboración.

GRANULOMETRÍA

Micrones	% retenido
1190	0
710	35
500	35
Fundo 0	10

APLICACIÓN Y FUNCIÓN

Su uso en la alimentación humana más frecuente es como polenta gruesa de textura tradicional casera, preparada por cocción en agua caliente o lecha que por su proceso previo se cocina en 1 minuto. El agregado de manteca, queso, crema, salsa, etc. Es a gusto, realzando su natural sabor en una consistencia semicremosa, es un alimento sano y nutritivo apto para adultos e infantes.

La ausencia de proteínas de gluten la hacen especialmente aconsejable para celíacos. Según el destino que tenga la misma, se la puede enriquecer con los aditivos que se requieran (vitaminas, hierro, etc.).