

## Semola para cerveceria

---

A partir de la molienda de los trozos pelados se obtienen sémolas que son utilizados en procesos de fermentación para la producción de cerveza.

Humedad	13.0 - 14.0 %
Grasas	0.8 – 1.2 %
Proteínas	8.0 – 12.0 %
Carbohidratos	75.0 – 80.0 %
**** Granulometria	Entre 400 - 1300 micrones
Aflatoxinas	Aflatoxina B1: Max 5 PPB
Total Aflatoxinas	Max 20 PPB
Residuos o Pesticidas	Libre
Metales Pesados	Libre

\*\*\* (Rango se determinará de acuerdo con las especificaciones requeridas)

– Destino: Cualquier puerto del mundo

– Muestra: A cargo del comprador