

Semola para expansión:

A partir de la molienda de los trozos pelados y degerminados, se obtienen sémolas que son utilizadas en la elaboración de snacks, mediante la utilización de procesos de extrusión.

Las mismas tienen por principales características su bajo tenor graso y la ausencia de partículas de salvado. Los distintos productos que se pueden obtener con estas sémolas dependen de las características de la extrusora a utilizar, como también del tipo de snack a lograr.

Es por ello que se considera importante conocer, para cada caso, la necesidad específica del cliente, para poder satisfacer su demanda con el mejor producto.

Características:

Humedad:	13.0 - 14.0 %
Grasa:	0.8 - 1.2 %
Proteínas:	8.0 - 12.0 %
Carbohidratos:	75.0 - 80.0 %
*** Granulometría:	Entre 250 - 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

