

Farine de Maïs

Description

Produit obtenu à partir de la mouture de maïs par un processus de haute technologie. La précision granulométrique et la recherche d'une pureté absolue caractérisent ce produit.

Présentation

- Conditionnement industriel en sac de polypropylène de 25 kg.
- Conditionnement commercial en paquet de 500 grammes ou un kilo.

Caractéristiques Physico - Chimiques

Lipides	2,2% maximum
Amidon	81%
Fibres	0,52%
Cendres	0,43 % (550600' C)
Protéine	5 / 6 Max : (Nx 5.7)
Humidité	12% Max.

Caractéristiques Micro Biologiques

Aérobie totale (UFC/G) :	9000
Staphylocoques	Négatif
Aflatoxines	Absence de B1, B2, G1 et G2...
Salmonelle	Négatif
Escherichia Coli	Négatif

Granulométrie

Microns	% retenu
600	2 Max
420	27
297	47
250	20
Moins de 250	5 Max



Application et Fonction

Cette farine de maïs s'utilise pour l'alimentation humaine.

Elle est très appréciée pour sa structure fine et homogène, ce qui lui permet d'être une farine à cuisson rapide, prête en une minute à peine. Cette préparation s'obtient en versant en forme de pluie la farine dans l'eau chaude et en attendant que le mélange prenne une consistance crémeuse.

Produit naturel, il conserve tous les nutriments propres au maïs. Il s'agit d'un produit de haute qualité, épuré de toute substance étrangère et impure. Il est tout particulièrement recommandé pour l'alimentation infantile.

Farine de Maïs Extra Vitaminee

Description

Produit dérivé du maïs, obtenu par un processus de haute technologie, qui exalte les caractéristiques physico – chimique de l'amidon de maïs avec un ajout de minéraux et de vitamines.

Présentation

Conditionnement industriel : en sacs de polypropylène de 25 kg.

Caractéristiques Physico - Chimiques

Lipides	2,8% maximum
Amidon	80%
Fibres	0,51
Cendres	0,43%(550600'C)
Protéine (Nx 5.7):	5/6 Maximum
Ajout vitaminique:	A, B1, B2, E, B9, Icacina, sulfate de fer, asséché, sulfate de zinc monohydrate.

Caractéristiques Microbiologiques

Aérobies totales (UFC/G)	9000
Staphylocoques	Négatif
Aflatoxines Total	20 ppb Maximum
Salmonella	Négatif
Escherichia Coli	Négatif

Granulometrie

Microns	% retenu
420	10
297	30
Moins de 297	60



Caractéristique Speciale

Cette farine est particulièrement recommandée pour les personnages sujets aux maladies cœliaques car ses protéines en contiennent pas de gluten. Son contenu est bas en lipides, ce qui le rend différent des autres céréales. De plus, l'ajout de minéraux et vitamines en font un supplément nutritionnel important.

Application et Fonction

Ce produit est indispensable à l'élaboration de nombreuses pâtisseries. Il est par exemple quotidiennement utilisé aux Caraïbes pour préparer des plats typiques, petits pains, gâteaux farcis, tortillas, etc.

En Afrique et au Brésil, il sert à cuisiner les traditionnels « Fuba à la crème », ainsi que d'autres types de nourritures.