

Grits d'extension:

Après broyage des morceaux pelées et degerminated , on obtient grains qui sont utilisés dans la production d'en-cas , grâce à l'utilisation de procédés d'extrusion .

Les caractéristiques les plus importantes de ces grains sont leur faible teneur en gras et l'absence de particules de son. Les différents produits qui peuvent être obtenus avec ces grains sont fonction des caractéristiques de l' extrudeuse qui sera utilisé , ainsi que du type de casse-croûte que l'on veut atteindre .

C'est la raison pour laquelle nous pensons qu'il est important de savoir , dans chaque cas , les besoins spécifiques du client , de façon à satisfaire leurs demandes avec le meilleur produit .

caractéristiques :

Humidité:	13,0 à 14,0 %
Lipides:	0,8 à 1,2 %
Protéines:	8,0 à 12,0 %
Carbohidrates :	75,0 à 80,0 %
*** Granulation :	250 - 1300 microns
Les aflatoxines :	Aflatoxine B1 : Max 5 PPB
L'aflatoxine totale:	Max 20 PPB
Résidus de pesticides :	Gratuit
Métaux lourds :	Gratuit

*** (Range être déterminé selon la spécification requise)

- Destination : n'importe quel port dans le monde
- Extrait : à la charge de l'acheteur

