

## Seumole de Polenta Commune

---

### Description

Produit obtenu par la mouture du maïs, effectué par un processus de haute technologie. Notre priorité : la pureté absolue du produit.

### Présentation

- Conditionnement industriel : en sac de polypropylène de 50 kg.
- Conditionnement commercial : en sac de polyéthylène, en paquet de 500 grammes ou 1 kilo.

### Caractéristiques Physico Chimiques

Lipide	2,2% maximum
Amidon	80%
Fibres	0.53%
Poudre (550600°C)	0.43%
Protéine – (Nx 5,7)	5/7 Maximum
Humidité :	12% Maximum

### Caractéristiques Microbiologiques

Aérobies totales (UFG/G)	9000
Staphylocoques	Négatif
Aflatoxines	20 ppb de B1, B2, G1 et G2.
Salmonelle	Négatif
Escherichia Coli	Négatif

### Granulométrie

Microns	% retenu
1190	0
710	65
420	322
Moins de 420	3

## Seumole de Polenta Comune

---

### **Application et fonction**

Cette semoule s'utilise dans l'alimentation humaine de manière fréquente. Elle se prépare par cuisson dans l'eau ou le lait chaud durant 4 ou 5 minutes. L'ajout de beurre, fromage, sauce ou autre, en fonction du goût de chacun, relève son goût naturel.

Excessivement sain et nutritif, cet aliment possède une consistance semi – crémeuse adaptée pour l'alimentation des enfants. Le contrôle de la qualité est privilégié à chaque étape de son élaboration, ce qui lui assure une pureté optimale, sans aucun corps étrangers et contaminants. Il s'agit d'un produit naturel, particulièrement adapté pour les personnes atteintes de maladies cœliaques.

## Semoule de Mais Precuite

### Description

Produit dérivé de la mouture de maïs, traité postérieurement au moyen d'un processus de pré-cuisson thermo physique de haute technologie, en tenant compte du calibrage final de granulométrie.

### Présentation

Conditionnement industriel : en sac de polypropylène de 25 ou 50 kilos.

Conditionnement commercial : en paquet de polypropylène de 500 grammes.

### Caracteristiques Physico Chimiques

Lipides	2% maximum
Amidon	82%
Fibres	0,51%
Cendres (550600°C)	0.43%
Protéine – (Nx 5.7)	5/6 Maximum
Humidité	12,5% Maximum

### Caracteristiques Microbiologiques

Aérobies totales (UFC/G)	9000
Staphylocoques	Négatif
Aflatoxines	B1 B2 G1 G2, moins de 20 ppd.
Salmonelle	Négatif
Escherichia Coli	Négatif

### Couleur et Texture

Jaune ou blanc selon le maïs utilisé dans son élaboration.

### Granulometrie

Microns	% retenu
1190	0
710	35
500	35
Jusqu'à 0	10

## Semoule de Mais Precuite

---

### Application et Fonction

Cette semoule s'utilise dans l'alimentation humaine de manière fréquente en tant que « polenta » à texture épaisse.

Nourriture traditionnelle, elle se prépare par cuisson dans l'eau ou le lait chaud et se cuit en une minute.

L'ajout de beurre, fromage, crème, sauce ou autre, se fait selon l'envie de chacun et relève son goût naturel. Cette semoule est d'une consistance semi – crémeuse, saine et nutritive et adapté pour les adultes et enfants. L'absence de protéines de gluten le rend particulièrement conseillé pour les personnes atteintes de maladies cœliaques. Selon la demande, il est possible d'enrichir cette farine de différents additifs (Vitamine, Fer, etc.)