

## ポレンタ粉 Polenta

黄色い微細なグリッツは押し出し成型するスナック菓子、朝食用シリアル、パンやビール醸造などに使用頂けます。



### 非遺伝子組み換え

当社で製造した全てのコーン製品は遺伝子組み換え作物ではなく、製造工程においても遺伝子組み換えを一切使用していません。生産される穀物は伝統的な技術を使用しハイブリッド種子から栽培しています。ニュージーランドの法律では遺伝子組み換えコーンの生産が禁止されています。

### 食品安全規制遵守

当社のオペレーションは HACCP 及び優良製造規範に基づいた食品安全計画の下で実行しています。当社の製品は全ての部門においてオーストラリア、ニュージーランドで指定された食品基準を満たしています。

### 仕様

水分	11% - 15%
油分	0% - 2%
灰分	0% - 2%
粗繊維	0% - 3%
容積密度	標準 650g/l (非圧縮)
風味/香り	カビ臭さのない清潔なコーン風味
カビ視覚検査	無
アフラトキシン	< 5 ppb
賞味期限	最良の保存状態下にて最大6ヶ月間
アレルギー物質	無、アレルギー物質は一切含まれていません
グルテン	無、グルテンフリー

### 造粒

ふるいサイズ	範囲 %	標準値%
710 µm	0 - 20	2
500 µm	40 - 70	52
300 µm	20 - 60	41
< 300 µm	0 - 10	5

### 微生物規格

標準細菌数	≤ 100,000/g
酵母、カビ	≤ 2,000/g
セレウス菌	≤ 100/g
大腸菌群	≤ 10/g
サルモネラ菌	検出無 (サンプル 25g)
病原性大腸菌	< 4 org/g

### 梱包オプション

複数層紙バッグ (25kg)