

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% - 14.5%
油分	0% - 1.5%
カビ視覚検査	無
アフラトキシン	0 - 5 ppb
風味/香り	カビ臭さのない清潔なコーン風味
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

造粒

ふるいサイズ	範囲 %
1000 µm	0
850 µm	0 - 2
710 µm	3 - 18
600 µm	25 - 50
425 µm	30 - 65
300 µm	0 - 8
< 300 µm	0 - 2

梱包オプション

1 トンバルクバッグ、複数層紙バッグ (25 k g)