



## DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Polenta
- **Poids Net Total** : 500 g ou 1Kg
- **Type d'Emballage** : film sous vide

## LISTE DES INGREDIENTS

100% Semoule de maïs  
Peut contenir gluten, soja, moutarde, sésame et lupin.

Lieu de fabrication : Italie  
Origine de la matière première : Italie

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1513
Energie kcal	357
Matières grasses (g)	1
dont acides gras saturés (g)	0.2
Glucides (g)	78
dont sucres (g)	0.5
Fibres alimentaires (g)	2
Protéines (g)	7.9
Sel (g)	0.1

↳ **Score nutritionnel\***: - 2

↳ **Classement nutritionnel\*** (A/ B/ C/ D/ E) : A

\* « Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	≤ 14	NF V 03-707
Matières minérales (% sur sec)	≤ 0.6	NF EN ISO 2171

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Couleur jaune.	Visuel
Gout et odeur	Caractéristique de la semoule de maïs. Absence de goût et d'odeur parasite	Dégustation
Texture	Texture : ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué	Dégustation

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
– Staphylocoques pathogènes	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 6888-2
– Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
– Escherichia coli	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 16649-2
– Bacillus cereus	≤ 10 <sup>3</sup> /g	NF EN ISO 7932



Direction Qualité

## POLENTA

Le 26.02.2024

Version : 4

Page : 3/4

### DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DLUO figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 3 ans (Jour-Mois-Année )
- Conservation à température ambiante, au sec
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit

### REGLEMENTATION

**Conforme à :**

- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires



# PANZANI

SOCIETE ANONYME AU CAPITAL DE 3 585 180 EUROS

Siège social et administratif: 141 cours Gambetta

69003 LYON - France

Téléphone 04 72 82 23 01 -

961 503 422 RCS LYON -

SIRET 961 503 422 00340 - Identifiant CEE : FR35 961 503 422

## FICHE ARTICLE P+ POLENTA EXPRESS KG C10 P+ POLENTA EXPRESS KG

Date de création: 04.03.2020

Date de modification: 01.02.2024

Date d'application: 05.03.2020

Statut Article: Released

Type Article: P001

### INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)

CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	DIMENSIONS			
							PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	
805192	P+ POLENTA EXPRESS KG C10	3038359010262	1,012 KG	1 KG	1095 Jours	730 Jours	101 MM	61 MM	208 MM	
NOMENCLATURE DOUANIERE		PAYS DE FAB.	GRUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
1102209000		IT	FR-PF-CEREALES LEGUMINEUSES	11005	NON	500 kg	PALETTE EUR 80X120			

### INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION

CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	DIMENSIONS		
									PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358217099	10				10,459 KG	10 KG	330 MM	215 MM	215 MM
PAL	Palette	03038357238101	440	44	11	4	485,496 KG	440 KG	1 200 MM	800 MM	1 010 MM