

PRODUIT : PF01373

EAN 13 : 3111950160069

Liste d'ingrédients : 100% Semoule de maïs précuite (Trace éventuelle de **gluten)**

Matière première	Nom commercial	Polenta (Trace éventuelle de gluten)		
	Nom latin	<i>Zea mais</i>		
	Origine	Italie		
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	>1000 μ = 2 +/-1% - 800 μ <X<315 μ = 94% - <315 μ = 4%		
	Couleur	Jaune		
	Humidité	< 14%		
	Impuretés	< 0.1%		
	Grains au visuel non conforme (grains noirs etc)	< 1%		
	Corps étrangers minéraux	< 0.1%		
	Corps étrangers végétaux / graines étrangères	< 0.1%		
	Corps étrangers métalliques	Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux 3mm – Non-ferreux 3mm – Inox : 3mm		
	Insectes	Absence		
	Aucune réclamation pour contamination par insecte ne sera prise en compte au-delà de deux mois après réception de la marchandise.			
	Pesticides, métaux lourds, mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	352 Kcal / 1491 Kj	Fibres	2.6 g
	Protéines	7.5 g	Sel	0.007 g
	Glucides	75.7 g	Sucres	0.7 g
	Lipides	1.6 g	Acide gras saturés	0.22 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Passage aux détecteurs à méaux / Stockage / Expédition

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	5 kg	
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.	
	Identification	Marquage thermotransfert sur les sacs de la date de durabilité minimale et du numéro de lot.	
Palettisation	Nombre UVC / colis	1	
	Nombre de colis / couche	9	
	Nombre de couches / palette	15	
	Nombre de colis / palette	135	
	Nombre UVC / palette	135	
	Poids total de la palette	700 Kg	
	Poids total des produits	675 Kg	
	Hauteur de la palette	1.60m	
Support	Palette EUR en bois : 80 × 120 cm		
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette		

CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION

Durée et conditions de stockage	24 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.
Conseils d'utilisation	Polenta traditionnelle à froid : 1 volume de polenta (40 à 50 gr) pour 4 volumes de liquide, mélanger dans une casserole ce volume, salé, couvrir et cuire immédiatement au four mixte à 130°C pendant 45 minutes. Puis la mettre au frais et servir. Polenta traditionnelle à chaud : 1 volume de polenta pour 4 volumes de liquide. Verser le volume de polenta dans le bac de mélange avec le fromage, les épices, les herbes etc. en fonction de la recette. Puis verser le liquide à 80°C sur le mélange, remuer pour que la polenta gonfle de façon homogène. Déposer le mélange dans un plat 45 min à 120°C. Polenta à la casserole : 1 volume de polenta pour 3 volumes de liquide et cuire pendant 5 minutes.

LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jour)

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés.	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs.	NON	NON
Poissons et produits à base de poisson.	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides.	NON	NON
Soja et produits à base de soja.	NON	NON
Lait et produits laitiers (y compris lactose).	NON	NON
Fruits à coque et produits dérivés.	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde.	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	NON	NON
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri.	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin.	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON	NON

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.