	Imprimé	Version 1 - Date : 27/03/2025	IM036
	Fiche technique - <i>Technical Specification</i>		

Définition du produit - *Product definition*

Code article - *Item code* : 60001 POLENTE TRADITION FINE 1 KG X 10
 Gamme - *Range* : Polenta tradition
 Grenaison - *Grain size* : Fine



Origine géographique - *Geographical origin* : Fabriqué en Italie pour - *Made in Italy for* Alpina Savoie

Dénomination - *Designation* : Semoule de maïs - *Cornmeal*

Ingrédients - *Ingredients* :

Semoule de maïs


Cornmeal

Sans gluten - *Gluten free*

Non OGM, présence fortuite tolérance maximum 0,9%. Non ionisation

No GMO, adventitious presence : tolerance 0,9%. No ionization


Caractéristique nutritionnelles pour 100 g de produit sec - *Nutrition facts for 100 g of dry product*

Energie - <i>Energy</i>	1 489 kJ / 351 kcal	
Matières grasses - <i>Fats</i>	1,00 g	
dont acides gras saturés - <i>For saturated fatty acids</i>	0,20 g	
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	76,00 g	
dont sucres - <i>For sugars</i>	1,00 g	
Fibres alimentaires - <i>Dietary fiber</i>	3,00 g	
Protéines - <i>Proteins</i>	8,00 g	
Sel - <i>Salt</i>	0,008 g	

Caractéristique physico-chimiques - *Physical-chemical characteristics*

	Cible - <i>Target</i>	Méthode - <i>Method</i>
Humidité - <i>Moisture</i> (130 °C - 2 h)	≤ 14,5 %	[NF ISO 712]
Activité de l'eau - <i>Water activity</i>	≤ 0,70	Interne
Protéines sur sec - <i>Proteins on dry basis</i> (Nx5,7)	≥ 7 %	[NF V03-750]
Acidité sur sec - <i>Acidity on dry basis</i>	-	[NF ISO 7305]
Matières minérales sur sec - <i>Ash content on dry basis</i>	≤ 0,75 %	[NF V03-720]
Indice de gonflement - <i>Swell index</i>	-	[NF V50-001]
Couleur - <i>Color</i>	Jaune orangée - <i>Yellow-orange</i>	[L*a*b CIE 1976]
Grains bruns - <i>Brown grains</i>	-	Interne

Granulométrie - <i>Particle size</i>	Min.	Max.	Méthode - <i>Method</i> : 200 tours/min
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 900 µ	0	1	% refus cumulés - <i>cumulative residue</i>
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 630 µ	20	35	
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 500 µ	70	80	
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 250 µ	98		
Via - <i>Through</i> 250 µ		2	

	Imprimé	Version 1 - Date : 27/03/2025	IM036
	Fiche technique - <i>Technical Specification</i>		

Contaminants - *Contaminating factors*Mycotoxines - *Mycotoxins* [UE 2023/915 et ses modifications]

Aflatoxines totales <i>Total aflatoxin</i>	Aflatoxine B1 <i>Aflatoxin B1</i>	OchratoxineA <i>OchratoxinA</i>	Fumonisinés <i>Fumonisin</i>	DON	Zearalenone	T2 HT2
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 1 000 µg/kg	≤ 750 µg/kg	≤ 75 µg/kg	≤ 50 µg/kg

Métaux lourds - *Heavy metals* [UE 2023/915]

Plomb - <i>Lead</i>	Cadmium
≤ 200 µg/kg	≤ 100 µg/kg

Résidus de pesticides - *Residues of pesticides* [CE N°396/2005]

Limites maximum réglementaire en agriculture conventionnelle

*Maximum regulatory limit value conventional agriculture*Caractéristiques microbiologiques - *Microbiological characteristics* [CE 2073/2005]Critères de sécurité - *Safety criteria*

	m	M	Echantillonnage - <i>Sampling</i>	
			n	c
Salmonella	Non détecté/25g		5	0

Critères d'hygiène des procédés - *Process hygien criteria*

	m	M	Echantillonnage - <i>Sampling</i>	
	UFC / g	UFC / g	n	c
Moisissures - <i>Moulds</i>	1 000	10 000	5	2
Levures - <i>Yeasts</i>	1 000	10 000	5	2

Mesures indicatives d'utilisation du produit - *Indicative measurement of product use*

Verser en pluie 1 volume de polenta dans 4,5 volumes d'eau bouillante salée. Laisser cuire 7 minutes, en remuant régulièrement. Retirer du feu et laisser gonfler.

*Pour in rain 1 volume of polenta in 4,5 volumes of boiling salted water. Cook 7 minutes, stirring regularly. Remove from heat and allow to swell.*Conditions de conservation - *Conditions of preservation*A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière - *Keep in a dry cool place and protected from the light*DDM : 24 mois - *BBD: 24 months*