


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


Définition du produit - *Product definition*Code article - *Item code* : 60004 POLENTE EXPRESS MOYENNE 500 G X 12Gamme - *Range* : Polenta expressGrenaison - *Grain size* : Moyenne - *Medium*Origine géographique - *Geographical origin* : Fabriqué en Italie pour - *Made in Italy for* Alpina SavoieDénomination - *Designation* : Semoule de maïs - *Cornmeal*Ingrédients - *Ingredients* :

Semoule de maïs précuite

*Precooked 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> 1 250µ |      | 3    | % refus cumulés - <i>cumulative residue</i> |
| Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 900 µ  | 40   | 50   |   |
| Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 630µ   | 90   |      |   |
| Via - <i>Through</i> 630 µ                          |      | 10   |   |
|   |      |      |   |
|   |      |      |   |

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

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

| Aflatoxines totales<br><i>Total aflatoxin</i> | Aflatoxine B1<br><i>Aflatoxin B1</i> | OchratoxineA<br><i>OchratoxinA</i> | Fumonisinés<br><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*