

DEFINITION

La polenta précuite est une semoule obtenue par mouture de grains de maïs et soumise à une précuisson à la vapeur.

Pour l'étui sans résidus de pesticides, la Polenta est garanti sans résidus de pesticides et contrôlé par un laboratoire indépendant dans les limites de quantification.

LISTE DES INGREDIENTS

100 % semoule de maïs

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Semoule de maïs précuite / Polenta

ALLERGENES

	Present dans le produits ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non
* LAIT et/ou produits à base de lait	Non	Non
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Non
Protéines de lait de vache	Non	Non
Lactose	Non	Non
* ŒUFS et/ou produits à base d'œufs	Non	Non
* SOJA et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	Oui
* CEREALES contenant du GLUTEN :	Non	Oui
Blé	Non	Oui
Seigle	Non	Oui
Triticale	Non	Non
Orge	Non	Oui
Avoine	Non	Oui
Epeautre	Non	Oui
Kamut	Non	Non
Autres :	Non	Non
* POISSON et/ou produits à base de poisson	Non	Non
* CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés	Non	Non
* MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	Non	Non
* FRUITS A COQUE et dérivés :		
Amande	Non	Oui
Noix	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non
Noix de macadamia	Non	Non
Noix de pécan	Non	Non
Noisette	Non	Non
Pistache	Non	Non
Châtaigne	Non	Non
Autres :	Non	Non
* ARACHIDE et/ou produits à base d'arachide	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et SULFITES (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non
* CELERI et/ou produits à base de céleri	Non	Oui
* MOUTARDE et produits à base de moutarde	Non	Oui
* LUPIN et produits à base de lupin	Non	Oui
* SESAME et/ou produits à base de sésame	Non	Non
* PIGNON DE PIN	Non	Non
* LATEX NATUREL	Non	Non

DECLARATION ALLERGENES (Selon la réglementation européenne)

Traces possibles de gluten, soja, céleri, moutarde, lupin et fruits à coque

DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en Italie

Origine semoule de maïs : Italie

Responsable Qualité :



POLENTA (+ sans résidus de pesticides)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Fins granulés jaune orangé
Granulométrie :	Refus au tamis de 0,80 mm : < 10 % Sous 0,20 mm : < 5 %
Humidité	< 14 %
Cendres	< 0,60 %
Densité	0,70 +/- 0,05

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes (sur produit tel que vendu)	Pour 100 g
Valeur énergétique	1501 kJ 354 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	1.2 g 0,2 g
Glucides dont sucres	78 g 0,8 g
Fibres alimentaires	2.1 g
Protéines	6,3 g
Sel	0 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et odeur typiques du maïs.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Germes Mésophiles à 30° C</i>	< 100 000/g.	<i>Coliformes totaux</i>	< 300/g.
<i>Moississures</i>	< 1 000/g.	<i>E. Coli</i>	< 10/g
<i>Levures</i>	< 1 000/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g

RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur sur les pesticides
Pour la réf. étui 400 g (4 x 100 g) : garanti sans résidus de pesticides et contrôlé par un laboratoire indépendant dans les limites de quantification.

METAUX LOURDS / MYCOTOXINES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur

CONDITIONNEMENT

. Voir fiche logistique

IONISATION

Le produit est-il ionisé ?

Oui Non

Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?

OGM

Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ?

Oui Non

DDM

. Voir fiche logistique

À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité