

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		
		1	2	3
* LAIT et/ou produits à base de lait	Non	Non	Non	Non
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Non	Non	Non
Protéines de lait de vache	Non	Non	Non	Non
Lactose	Non	Non	Non	Non
* ŒUFS et/ou produits à base d'œufs	Non	Non	Non	Non
* SOJA et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	Oui	Non	Oui
* CEREALES contenant du GLUTEN :	Non	Oui	Non	Oui
Blé	Non	Oui	Non	Oui
Seigle	Non	Oui	Non	Oui
Triticale	Non	Non	Non	Non
Orge	Non	Oui	Non	Oui
Avoine	Non	Oui	Non	Oui
Epeautre	Non	Oui	Non	Non
Kamut	Non	Non	Non	Non
Autres :	Non	Non	Non	Non
* POISSON et/ou produits à base de poisson	Non	Non	Non	Non
* CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés	Non	Non	Non	Non
* MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	Non	Non	Non	Non
* FRUITS A COQUE et dérivés :				
Amande	Non	Oui	Non	Non
Noix	Non	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non	Non
Noix de macadamia	Non	Non	Non	Non
Noix de pécan	Non	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non	Non
Pistache	Non	Non	Non	Non
Châtaigne	Non	Non	Non	Non
Autres :	Non	Non	Non	Non
* ARACHIDE et/ou produits à base d'arachide	Non	Non	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et SULFITES (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non	Non	Non
* CELERI et/ou produits à base de céleri	Non	Oui	Non	Non
* MOUTARDE et produits à base de moutarde	Non	Oui	Non	Non
* LUPIN et produits à base de lupin	Non	Oui	Non	Non
* SESAME et/ou produits à base de sésame	Non	Non	Non	Non
* PIGNON DE PIN	Non	Non	Non	Non
* LATEX NATUREL	Non	Non	Non	Non

DECLARATION ALLERGENES (Selon la réglementation européenne)

Boîtes 400 g (SRP) (4 x 100 g) / 500 g (2 x 250 g) / 1 kg (2 x 500 g) - 1	Sac 25 kg - 2	Sac 5 kg (marché USA) - 3
Traces possibles de gluten, soja, céleri, moutarde, lupin et fruits à coque	(Pas de traces de contamination croisée par des allergènes identifiées)	Traces possibles de soja et blé

Responsable Qualité :



POLENTA (+ sans résidus de pesticides)

DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en Italie

Origine semoule de maïs : Italie

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes (sur produit préparé)	Pour 100 g
Valeur énergétique	1500,5 kJ 353,5 kcal
Matières grasses	1.2 g
dont acides gras saturés	0,21 g
Glucides	78 g
dont sucres	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>Moisissures</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

Edition :
12/04/22

POLENTA (+ sans résidus de pesticides)

CONDITIONNEMENT

- . Boîte 400 g (4 x 100 g) / carton de 12 boîtes
- . Boîte 500 g (2 x 250 g) / carton de 12 boîtes
/ carton de 24 boîtes
- . Boîte 500 g (2 x 250 g) / sixain de 6 boîtes
/ sixain de 12 boîtes
- . Boîte 1 kg (2 x 500 g) / sixain de 6 boîtes
- . Sac papier 5 kg
- . Sac papier 25 kg

IONISATION

- | | Oui | Non |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
| Le produit est-il ionisé ? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

OGM

- | | Oui | Non |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
| Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

DLUO

- . Boîte 500 g et 1 kg : 2 ans
- . Sac 5 kg : 24 mois
- . Sac 25 kg : 1 an

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



TIPIAK ÉPICERIE
SAS au capital de 1 281 530 €
D2A Nantes Atlantique
SAINT-AIGNAN DE GRAND-LIEU
BP 5 - 44860 PONT SAINT-MARTIN

Responsable Qualité:

TEL : +33 (0)2.40.32.11.11 - FAX : +33 (0)2.40.32.11.30

Creation : Février 1998

F:\Fiches techniques\POLENTA\INCOFT - Polenta - Etuis 400 g, 500 g et 1 kg, sac 5 kg (marché USA) et 25 kg (F) FT SE 200 V.doc