



Fiche Technique-Technical Specification

Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 60079

Polente tradition moyenne Alpina 1Kg x 10

Gamme - Range: Polente tradition


Grenaison - Grain size: Moyenne - Medium

Origine géographique - Geographical origin: Fabriqué en Italie - Made in Italy/Pour-For: Alpina Savoie

Dénomination Légale - Legal designation: Semoule de maïs - Cornmeal

Ingrédients-Ingredients: 100% semoule de maïs - Corn meal

NOGM, présence fortuite tolérance maximum 0,9%. Non ionisation
No GMO, adventitious presence : tolerance 0,9%. No ionization



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

Energie - Energy	1489 kJ / 351 kcal
Matières grasses - Fats	1,00 g
dont Acides gras saturés - For saturated fatty acids	0,20 g
Glucides - Carbohydrates	76,00 g
dont Sucres - For Sugars	1,00 g
Fibres alimentaires - Dietary fiber	3,00 g
Protéines - Proteins	8,00 g
Sel - Salt	0,008 g

Caractéristiques physico chimiques - Physico chemical characteristics

	Cible - Target:	Méthode -Method:
Humidité - Moisture (130°C - 2h):	≤ 14,5%	[NF ISO 712]
Activité de l'eau - Water Activity:	≤ 0,70	interne
Protéine sur sec - Proteins on dry basis (Nx5,7):	≥ 7%	[NF V03-750]
Matières minérales sur sec - Ash content on dry basis	≤ 0,75%	[NF V03-720]
Couleur - Colour :	Jaune orangée Yellow -orange	[L*a*b CIE 1976]

Granulométrie:	Min.	Max.	Méthode - Method: 200 tours/min
			% (refus cumulés)
Refus au tamis - Residue on the sieve 2000μ	X	X	% (cumulative residues)
Refus au tamis - Residue on the sieve 1600μ	X	X	
Refus au tamis - Residue on the sieve 1250μ		3	
Refus au tamis - Residue on the sieve 1000μ	X	X	
Refus au tamis - Residue on the sieve 900μ	40	60	
Refus au tamis - Residue on the sieve 800μ	X	X	
Refus au tamis - Residue on the sieve 710μ	X	X	
Refus au tamis - Residue on the sieve 630μ	90	X	
Refus au tamis - Residue on the sieve 500μ	X	X	
Via- through 1000μ	X	X	
Via- through 630μ		10	
Via- through 500μ	X	X	

Contaminants - Contaminating factors

Mycotoxines - Mycotoxins

[CE N°1881:06 du - of 19/12/06; Recommandations Commission Européenne - European Commission Recommendations; Avis - Notice CSHPF]

Aflatoxines total Total aflatoxin	Aflatoxine B1 Aflatoxin B1	OchratoxineA OchratoxinA	DON	Fumonisine Fumonisin	Zearalenone
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 750 µg/kg	≤ 1000 µg/kg	≤ 100 µg/kg

Métaux lourds - Heavy metals

[CE N°1881/06 du - Of 19/12/06]

Plomb - Lead	Cadmium
≤ 200µg/kg	≤ 100µg/kg

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

Limite maximum résidus agriculture conventionnelle

Maximum residue limit conventional agriculture

Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics[CE 2073/2005]

Critères de sécurité -Safety criteria:

	m	M	Echantillonnage -Sampling	
			n	c
Salmonella	Absence/25g		5	0

Critères d'hygiène des procédés - Process hygiene criteria:

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
	UFC/g	UFC/g	n	c
Moisissures - Moulds	1000	10000	5	2
Levures - Yeasts	1000	10000	5	2

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

Verser en pluie 1 volume de polenta dans 4 volumes d'eau bouillante salée . Laisser cuire 25 minutes , en remuant régulièrement .
Retirer du feu et laisser gonfler .

Pour in rain 1 volume of polenta in 4 volumes of boiling salted water . Cook 25 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