



DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Farine de maïs
Poids Net : 1 Kg
PCB : 1
Type d'emballage : PE **recyclable**.

LISTE DES INGRÉDIENTS

100% Semoule de maïs.
Peut contenir des traces de soja et de moutarde

Lieu de fabrication : Italie
Origine de la matière première : Italie

PRÉPARATION

Mode de préparation en purée
1. Porter à ébullition 4 litres de liquide (eau, lait ou mélange des deux) avec une pincée de sel.
2. Verser en pluie le sachet de 1 kg tout en remuant pendant 3 minutes.
3. Servir aussitôt !
La polenta peut également être préparée gratinée ou poêlée. Pour une consistance plus épaisse, cuire environ 5 minutes, verser dans un plat et laisser refroidir. Détailler puis faire revenir à la poêle avec un peu de matière grasse pour rendre la polenta croustillante.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit reconstitué
Energie kJ	1513 kJ
Energie kcal	357 kcal
Matières grasses	1 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	78 g
dont sucres	0.5 g
Fibres alimentaires	2 g
Protéines	7,9 g
Sel	0.1 g

Nutri-score : 

👉 **Classement nutritionnel* (A/ B/ C/ D/ E) : B**

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 16 mars 2025 ».

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	≤ 14	NF V 03-707
Matières minérales (% sur sec)	≤ 0.6	NF EN ISO 2171

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Couleur jaune.	Visuel
Gout et odeur	Caractéristique de la semoule de maïs. Absence de goût et d'odeur parasite	Dégustation
Texture	Texture : ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué	Dégustation

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
– Staphylocoques pathogènes	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
– Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
– Escherichia coli	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
– Bacillus cereus	$\leq 10^3$ /g	NF EN ISO 7932

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- Conservation à température ambiante et au sec. Après ouverture, bien fermer le paquet.
- DDM : 36 mois.

RÈGLEMENTATION

Conforme à :

- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT GARANTI	DATE CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR HAUTEUR
805192	PZ POLENTA EXPRESS KG C10	3038359010282	1,012 KG	1 KG	1095 Jours	730 Jours		101 MM	61 MM 208 MM
NOMENCLATURE	DOUANIÈRE	PAYS DE FAB.	GROUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT	
1102209000		IT	FR-PF-CEREALES LEGUMINEUSES	11005	NON	500 kg	PALETTE EUR 80X120		

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION									
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	DIMENSIONS PROFONDEUR LARGEUR HAUTEUR
CS	Colis	03038358217099	10				10,459 KG	10 KG	330 MM 215 MM 215 MM
PAL	Palette	03038357238101	440	44	11	4	485,496 KG	440 KG	1 200 MM 800 MM 1 010 MM