

Présentation

Définition	Semoule de maïs de couleur jaune. Obtenue à partir de semences garanties sans OGM
Origine	Italie
Dénomination légale	Semoule de maïs
Process	Nettoyage, triage, broyage, tamisage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité
Conditionnement	Sachet de 1Kg Code Article : 31234 / EAN : 303982060816 2

Palettisation

Palettisation : 80 X 120 cm				
UVC par couche	Couches par palette	UVC Par palette	Poids net palette	Hauteur Totale palette
150	5	750	750 kg	135 cm

DUN 14 : 3 303982 060816 3

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	13,5% max	NF V03707

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Exempt d'allergènes (Règlement CE n°1169/2011) Format sachet 1kg: traces possible de gluten (blé).
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1440kJ/340kcal	Fibres	4,1g
Matières grasses	1g	Protéines	6,6
Dont AG saturés	0,2g	Sel	0g
Glucides	74g		
Dont sucres	0,6g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

Applications

S'utilise en accompagnement.

Délayer 60g de polenta par personne dans 4 fois son volume d'eau bouillante. Cuire 20 à 25 minutes en remuant. Saler puis disposer dans un plat et laisser reposer pendant 2 minutes.

Aspect après cuisson :

- couleur : jaune
- texture : granuleuse



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.

Presentation

Definition	Fine maize semolina
Origin	Italy
Legal naming	Maize semolina
Process	Cleaning, sorting, breaking, sifting
Storage	24 months in a cool and dry place
Packaging	1Kg Bag Item Code : 31234 / EAN : 303982060816 2

Palettizing 1 Kg

Palettizing : 80 X 120 cm				
Units per layer	Layers per palett	Units per palett	Net Weight palett	Total palett Height
150	5	750	750 kg	135 cm

DUN 14 : 3 303982 060816 3

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	13,5% max	NF V03707

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 et 2003/89) Pack of 1kg : possible traces of gluten (wheat).
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	1440kJ/340kcal	Fibers	4,1g
Fat	1g	Proteins	6,6
Of which saturated	0,2g	Salt	0g
Carbohydrates	74g		
Of which sugar	0,6g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

Application

Used as an accompaniment.
Soak 60g of polenta per person in four times its volum of boiling water. Cook and stir for 20-25min. Salt, remove the pan from heat and wait for 2min.

Product appearance as cooked :

- color : yellow
- texture : granulous



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.