

# Fiche Technique-Technical Specification

## Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: **60079 - POLENTE TRADITION MOYENNE 1KGX10**

Gamme - Range: Polenta express

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: semoule de maïs précuite - Precooked corn meal

Non OGM, 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	X	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	X	10	
Via- through 500μ	X	X	

**Contaminants - Contaminating factors**

**Mycotoxines - Mycotoxins**

[UE 2023/915 et ses modifications]

Aflatoxines total	Aflatoxine B1	OchratoxineA	DON	Fumonisines	Zearalenone	T2 HT2
Total aflatoxin	Aflatoxin B1	OchratoxinA		Fumonisin		
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 750 µg/kg	1000 µg/kg	≤ 75 µg/kg	≤ 50 µg/kg

**Métaux lourds - Heavy metals**

[UE 2023/915 ]

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

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

Limite maximum réglementaire agriculture conventionnelle

Maximum regulatory limit value conventional agriculture

**Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics [ CE 2073/2005]**

**Critères de sécurité - Safety criteria:**

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
			n	c
Salmonella	Non détecté / 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 4,5 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 4,5 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