

Cantarello Erica

Produzione polenta alla casalinga



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| PRODOTTO | POLENTA CASALINGA BIANCA 1000 | | | | | | | |
|---|---|------------|---------------------------|-----------------------|--------------------|--|--------------------|----------------|
| DESTINAZIONE D'USO | Consumo alimentare | | | | | | | |
| LAVORAZIONE | Artigianale | | | | | | | |
| CODICE EAN | 8004452000108 | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore bianco, Odore delicato, Sapore gradevole, Consistenza molle. | | | | | | | |
| CONSIGLI D'USO | Si consiglia di aprire la confezione un'ora prima di consumarla. Ottima abbrustolita sulla griglia, nel forno tradizionale o a microonde. Fritta in padella con olio o burro. Può essere riscaldata a bagnomaria nella sua confezione. | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO | | | | | | | | |
| INGREDIENTI: Acqua, farina di mais, sale, correttore di acidità (acido citrico E330). Conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto. Shelf -life: 150 gg dalla data di produzione | | | | | | | | |
| Misura confezione | Peso netto | Shelf-life | Temperatura conservazione | Contenuto per cartone | Dimensione cartone | Cartoni per strato Nr. stati x pallet | Cartoni per pallet | Kg. Per pallet |
| 120 x 190 | 1000 gr. | 150 | Ambiente | 12 | 34.5x19.4x193 | 12 5 | 60 | 720 |



Cantarello Erica

Produzione polenta alla casalinga

DICHIARAZIONE NUTRIZIONA

Reg UE 1169/2011

Valori medi per 100 gr.

| | | |
|----------------------------|------|-----|
| Energia | KJ | 267 |
| | Kcal | 63 |
| Grassi | g | 0 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 0 |
| Carboidrati | g | 14 |
| di cui zuccheri | g | 0 |
| Proteine | g | 1,7 |
| Sale | g | 1,2 |

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRI | VALORE |
|-------------------------|-----------|
| Aw | 0,979 |
| pH | 4,51 |
| Carica batterica totale | <10Ufc/g |
| Lieviti e Muffe | <10Ufc/g |
| Enterobacteriaceae | <10Ufc/g |
| Alfatossine totali | <2,0ug/kg |
| Alfatossine B1 | <0,5ug/kg |



Cantarello Erica

Produzione polenta alla casalinga

DEFINIZIONE DEL LOTTO

E' presente la lettera L , gli ultimi due numeri dell'anno di produzione, il numero progressivo dell'anno di produzione .Segue una lettera dell'alfabeto per distinguere il giorno della settimana nel caso di produzione ciclo continuo. (A=lunedì, B=martedì, C=mercoledì, D=giovedì, E=Venerdì)

Es: L.1483A = Lotto . anno 2014 giorno 24 Marzo Lunedì

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM

GLUTAN FREE / ALLERGENI

I prodotti a voi forniti sono privi di glutine , allergeni e di loro tracce in quanto sostanze non presenti nelle materie prime e nel processo di produzione e/o nello stabilimento.

TIPO IMBALLO

Imballo primario Tubolare Food ,imballo secondario scatola cartone.

Gli imballi utilizzati per il confezionamento risultano conformi alla normativa vigente, ossia CE. N°10 del 14/01/2011, D.M. 12/05/2014,Reg. CE 1935/2004, al D.M. 21/03/1973 e s.m.i. , concernenti la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

CONTATTI

Resp. qualità : Olivo Denis

Email : info@polentacantarello.com

Tel. 0429/95188

REV.01/11/2014 Pag.3/3