



Cantarello Erica

Produzione polenta alla casalinga

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO	POLENTA MARANO gr. 1000							
DESTINAZIONE D'USO	Consumo alimentare							
LAVORAZIONE	Artigianale							
CODICE EAN	8004452000092							
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo, 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 60%, farina di Maranello 40%, 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.	150gg	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