



# SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03 di OTT-2020  
MOD 36 01

Denominazione prodotto	POLENTA INTERA BIANCA GR. 1000
Codice prodotto	98252
Codice ean prodotto	
Codice fornitore	-
Descrizione	Preparazione a base di farina di mais.
Marchio	Valdora
Origine materia prima	Italia (mais)
Produttore	Palve Snc di Marogna Ivo & C.
Stabilimento di produzione	Via Spagna n. 15 – 37069 Villafranca di Verona (VR)
Numero di registrazione ASL	050ND01832

## Caratteristiche tecniche ed organolettiche

<b>Ingredienti</b>	Farina di mais bianco, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico.		
	SENZA CONSERVANTI		
<b>Aspetto</b>	Tipico di polenta pronta	<b>Forma</b>	Panetto
<b>Colore</b>	Bianco	<b>Odore</b>	Tipico del mais
<b>Sapore</b>	Tipico del mais	<b>Consistenza</b>	Compatta
<b>Shelf life</b>	120 giorni*		
<i>*Esclusivamente per il prodotto mantenuto nelle condizioni di conservazione indicate.</i>			
<b>Tecnologia produttiva</b>	Ricevimento materie prime e materiale da confezionamento e imballo → Stoccaggio a temperatura non controllata → Dosaggio e miscelazione materie prime → Preparazione impasto a caldo e cottura → Estrusione a caldo e confezionamento → Pesatura → Raffreddamento (senza l'impiego di macchinari) → Imballaggio e pallettizzazione → Stoccaggio a temperatura non controllata → Picking e spedizione → Trasporto.		
<b>Trattamento</b>	La polenta pronta viene sottoposta a trattamento termico di cottura.		
<b>Istruzioni per l'utilizzo</b>	Bagnomaria, forno, microonde, graticola o fritta.		
<b>Categorie di consumatori</b>	Tutte le categorie di consumatori in buono stato di salute, ad eccezione di soggetti allergici all'alimento considerato o altri soggetti a patologie che limitano l'assunzione di un determinato alimento.		
<b>Conservazione</b>	<b>T° di trasporto</b>	Temperatura ambiente.	
	<b>T° di ricevimento</b>	Temperatura ambiente.	
	<b>T° di magazzinaggio</b>	Temperatura ambiente.	
<b>Distribuzione</b>	Tramite automezzi che rispettano gli standard igienico – sanitari.		

## Caratteristiche microbiologiche (alla consegna)

<b>Muffe</b>	$\leq 10^3$ ufc/g		
--------------	-------------------	--	--

## Caratteristiche chimiche (alla consegna)

<b>Micotossine</b>	Entro i limiti di legge	<b>pH</b>	$\leq 4.6$
<b>Aw</b>	< 0.99		

**Caratteristiche nutrizionali (grammi per 100 g di prodotto)**

<b>Energia (kj)</b>	305	<b>Energia (Kcal)</b>	72
<b>Grassi</b>	<0.5	<b>di cui Saturi</b>	<0.5
<b>Carboidrati</b>	16	<b>di cui Zuccheri</b>	<0.5
<b>Proteine</b>	1.4	<b>Sale</b>	0.94

**Allergeni (secondo il Reg. UE n. 1169/2011)**

	Tra gli ingredienti		Presenza in stabilimento	
	SI	NO	SI	NO
<b>Cereali contenenti glutine</b>		X	X***	
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>		X		X
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>		X		X
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>		X		X
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>		X		X
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>		X		X
<b>Latte e prodotti a base di latte</b>		X		X
<b>Frutta a guscio*</b>		X		X
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>		X		X
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>		X		X
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>		X		X
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>		X		X
<b>Anidride solforosa e solfiti*</b>		X		X
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>		X		X

\*Vale a dire: **mandorle** (*Amigdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci comuni** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci pecan** (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), **noci del brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

\*\*In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

\*\*\*Con le attuali procedure lavorative l'Azienda assicura sul prodotto un livello di glutine inferiore a 20 mg/Kg o ppm (limite ammesso dalla legge per poter commercializzare l'alimento accompagnandolo con la dicitura "senza glutine").

**Dati tecnici confezione**

<b>Tipologia confezione</b>	Tubolare plastico		
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	22x14x4.5	<b>Peso netto</b>	1000g
<b>Peso lordo</b>	-	<b>Tara</b>	-
<b>Pezzi/confezione</b>	1	<b>Dimensioni pezzo</b>	..... cm x ..... cm

**Dati tecnici imballo secondario**

<b>Tipologia imballo</b>	Scatola in cartone ondulato ad uso alimentare.		
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	24x38x15	<b>Peso netto</b>	12kg
<b>Peso lordo</b>	-	<b>Tara</b>	-
<b>Pezzi per collo</b>	Ogni scatola contiene n. 12 pezzi		

**Dati tecnici pallet**

<b>Tipologia pallet</b>	Epal	<b>Materiale</b>	Legno
<b>Colli per pallet</b>	80	<b>Pezzi per pallet</b>	960
<b>Colli per strato</b>	10	<b>Strati per pallet</b>	8
<b>Dimensioni (LxPxH)</b>	80 x 120 cm	<b>Peso netto</b>	960kg
<b>Peso lordo</b>	-	<b>Tara</b>	-

Data 08/06/2022

Palve Snc di Marogna Ivo &amp; C.- Via Spagna n. 15 – 37069 Villafranca di Verona (VR)