



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Denominazione prodotto      | <b>POLENTA INTERA GIALLA GR. 1000</b>               |
| Codice prodotto             | 90252   |
| Codice ean prodotto         |   |
| Codice fornitore            | -   |
| Descrizione                 | Preparazione a base di farina di mais.              |
| Marchio                     | Valdora   |
| Origine materia prima       | Italia (mais)                                       |
| Produttore                  | <b>Palve Snc di Marogna Ivo &amp; C.</b>            |
| 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 giallo, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico.   |                       |                 |
|  | SENZA CONSERVANTI   |                       |                 |
| <b>Aspetto</b>   | Tipico di polenta pronta  | <b>Forma</b>          | Panetto         |
| <b>Colore</b>  | Giallo, tipico del mais   | <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> | ≤ 10 <sup>3</sup> ufc/g |  |  |
|--------------|-------------------------|--|--|

### Caratteristiche chimiche (alla consegna)

|                    |                         |           |       |
|--------------------|-------------------------|-----------|-------|
| <b>Micotossine</b> | Entro i limiti di legge | <b>pH</b> | ≤ 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 SO2 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>              | -     |