



POLENTA LA DELIZIA
• pronta per essere servita •

SCHEDA PRODOTTO

Polenta Biologica Gialla gr.500 mattonella e rotolo

Pag.

1 di 1

SPECIFICHE COMMERCIALI.

Ingredienti:	Acqua, farina di mais biologica, sale, acido tartarico		
Aliquota I.V.A. applicata:	10	Codice EAN:	8 005974 012457
TMC (Tempo min. di cons.):	150 gg		
Attribuzione nr lotto:	Codice numerico equivalente alla data di produzione.		
Modalità di cottura	Affettare la polenta e riscaldarla in padella, al microonde o frita		
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione può essere conservato in frigo per 3-4 giorni. Una volta riscaldato consumare il prodotto entro le 24 ore.		

SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO

Tipologia Confezione	Misure (cm)	Peso confez. (gr)	Note	
Film Tubolare	Rotolo: 19x7x5	500		
	Mattonella: 14x9x4			
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso lordo(kg)	Nr Pezzi	Bancalizzazione EUR EPAL
Scatole cartone per rotolo	31x20x13	5 kg	10	14 ct per strato x 5 strati, 70 ct
Scatole in cartone per mattonella	29x15x19	6 kg	12	20 ct per strato x 5 strati 100 ct
Altre caratteristiche:	Prodotto confezionato sottovuoto a 100°			

CARATTERISTICHE DI QUALITA'

Caratteristiche Chimico/Fisiche:	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
Residui fitofarmaci e antiparass.	Lim. legge	--	Conforme all'O.M. 18.07.90 (GU 30.08.90 n° 202) e successive modifiche.
Micotossine	Lim. legge	--	Circolare Min. n°10 del 9/9/99
OGM	Assenti	--	--
Filth test, fram. insetti su 50 gr	inf. a 50 fr.	--	--
Allergeni	Nessuno	--	--

Caratteristica Microbiologiche:	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
Carica aerobica mesofila	<5.000 U.F.C./g	--	--
Salmonella in 25 gr.	Assente	--	--
Coliformi	< 100 U.F.C./g	--	--
Muffe e lieviti	< 1000 U.F.C./g	--	--

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Quantità media per 100 ml)

Energia	KJ 413/kcal 97
Grassi	0,3 g
Di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	21,3 g
Di cui zuccheri	0 g
Fibre	0,25 g
Proteine	2,0 g
Sale	0,82 g

SPECIFICHE DI TRASPORTO

Descrizione:	Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80, D.Lgs. 155/97)
--------------	--

ALCUNE INFORMAZIONI SULL'AZIENDA

Autocontrollo	Haccp come da legge
Certificazione biologica	Certificazione produzione biologiche IMC

"In azienda il Sistema Qualità prevede la gestione di firma elettronica tramite password per il rilascio dei documenti attraverso S.I."

POLENTA LA DELIZIA • pronta per essere servita • **POLENTA LA DELIZIA** • pronta per essere servita • **POLENTA LA DELIZIA** • pronta per essere servita •