



POLENTA LA DELIZIA
• pronta per essere servita •



SCHEDA PRODOTTO

Polenta La Delizia g.1000 BIANCA e GIALLA

Pag.

1 di 1

SPECIFICHE COMMERCIALI.

Ingredienti:	Acqua, farina di grano turco calibrata, sale, acido tartarico		
Aliquota I.V.A. applicata:	10	Codice EAN:	POLENTA GIALLA: 8 005974 012525 POLENTA BIANCA: 8 005974 012518
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	19x12x5	1000		
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso lordo(kg)	Nr Pezzi	Bancalizzazione EUR EPAL
Scatole cartone	24x25x19	10 kg	10	19 ct per strato x 4 strati, 76 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 •



POLENTA LA DELIZIA
• pronta per essere servita •

SCHEDA PRODOTTO			
Polenta La Delizia g.500 BIANCA e GIALLA			Pag. 1 di 1

SPECIFICHE COMMERCIALI.

Ingredienti:	Acqua, farina di grano turco calibrata, sale, acido tartarico		
Aliquota I.V.A. applicata:	10	Codice EAN:	POLENTA GIALLA: 8 005974 012563 POLENTA BIANCA: 8 005974 012570
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	14x9x4	500		
Tipologia Cartongaggio	Misure (cm)	Peso lordo(kg)	Nr Pezzi	Bancalizzazione EUR EPAL
Scatole cartone	29x15x19	6 kg	12	20 ct per strato x 5strati, 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 •

SCHEDA PRODOTTO

Polenta La Delizia rotolo g.500 BIANCA e GIALLA

Pag.

1 di 1

SPECIFICHE COMMERCIALI.

Ingredienti:	Acqua, farina di grano turco calibrata, sale, acido tartarico		
Aliquota I.V.A. applicata:	10	Codice EAN:	POLENTA GIALLA: 8 005974 012556 POLENTA BIANCA:8 005974 012440
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	19x7x5	500		
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso lordo(kg)	Nr Pezzi	Bancalizzazione EUR EPAL
Scatole cartone	31x20x13	5 kg	10	14 ct per strato x 5strati, 70 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 •