



Direction Qualité

POLENTA

Panzani

Le 14/04/2020

Version : 1

Page : 1/3

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Polenta - Farine de Maïs
- **Poids Net Total** : 1 Kg
- **Type d'Emballage** : film sous vide

LISTE DES INGREDIENTS

100% Semoule de maïs précuite

3 minutes Express

Garanti sans OGM

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1513
Energie kcal	357
Matières grasses (g)	1
dont acides gras saturés (g)	0.2
Glucides (g)	78
dont sucres (g)	0.5
Fibres alimentaires (g)	2
Protéines (g)	7.9
Sel (g)	0.1

↳ **Score nutritionnel***: - 2

↳ **Classement nutritionnel*** (A/ B/ C/ D/ E) : A

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité (% sur tel quel)	≤ 14	NF V 03-707
Matières minérales (% sur sec)	≤ 0.6	NF EN ISO 2171



Direction Qualité

POLENTA

Panzani

Le 14/04/2020

Version : 1

Page : 2/3

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Couleur jaune.	Visuel
Gout et odeur	Caractéristique de la semoule de maïs. Absence de goût et d'odeur parasite	Dégustation
Texture	Texture : ferme à moelleuse selon le temps de cuisson appliqué	Dégustation

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
- Staphylocoques pathogènes	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
- Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
- Escherichia coli	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
- Bacillus cereus	$\leq 10^3$ /g	NF EN ISO 7932

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DLUO figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 3 ans (Jour-Mois-Année)
- Conservation à température ambiante, au sec
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit

REGLEMENTATION

Conforme à :

- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

