POLENTA PRECUITE

Présentation

Définition	Semoule de maïs fine de couleur jaune. Obtenue à partir de semences garanties sans OGM
Origine	Italie
Dénomination légale	Semoule de maïs précuite
Process	Nettoyage, triage, broyage, tamisage, pré cuisson
Conservation	18 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristi - ques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	13,5% max	NF V03707

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1459kJ/344kcal	**Fibres**	3,5g
Protéines	7,1g	**Sel**	0g
Glucides	74g		
Dont sucres	0,7g		
Matières grasses	1,4g		
Dont AG saturés	0,2g		

Valeurs données sur la base d'une analyse du 24/04/2020

Applications

S'utilise en accompagnement.
Délayer 60g de polenta par personne dans 4 fois son volume d'eau bouillante. Cuire 3 à 4 minutes en remuant. Saler puis disposer dans un plat et laisser reposer pendant 2 minutes.

Aspect après cuisson :
- couleur : jaune
- texture : granuleuse

Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.

Presentation

Definition	Preccoked maize fine semolina
Origin	Italy
Legal naming	Precooked maize semolina
Process	Cleaning, sorting, breaking, sifting, precooking
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	13,5% max	NF V03707

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 et 2003/89)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	1459kJ/344kcal	**Fibers**	3,5g
Proteins	7,1g	**Salt**	0g
Carbohydrates	74g		
Of which sugar	0,7g		
Fat	1,4g		
Of which saturated	0,2g		

Values given on the basis of an analysis of the 24/04/2020

Application

Used as an accompaniment.
Soak 60g of polenta per person in four times its volum of boiling water. Cook and stir for 3-4min. Salt, remove the pan from heat and wait for 2min.

Product appearance as cooked :
- color : yellow
- texture : granulous

Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Soufflet Alimentaire can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Soufflet Alimentaire. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Soufflet Alimentaire.