

POLENTA INSTANTANEE BIOLOGIQUE 500g**PRESENTATION****Historique :**

Originnaire du nord de l'Italie, du Tessin en Suisse, du Comté de Nice, de la Savoie et de la Roumanie, la polenta se présente sous forme de galettes ou de bouillies à base de semoule de maïs.

MARKAL propose une semoule de maïs précuite, plus rapide à préparer avec un temps de cuisson de 5 minutes au lieu de 45 minutes traditionnellement.

Ingrédient(s) : maïs biologique (*Zea mais*)

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Cuisson / 3. Refroidissement / 4. Broyage / 5. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Compter environ 60 g de semoule par personne. Faire bouillir 4 volumes d'eau salée pour 1 volume de polenta. Verser lentement la semoule en remuant sur feu vif jusqu'à ce qu'elle épaississe. Oter du feu après 2 à 3 min.

La polenta se déguste nature, en ajoutant un peu de beurre, de crème ou d'huile d'olive. Elle se prête à toutes vos envies : croustillante, crémeuse ou moelleuse. Idéale en galettes, pains, purées ou gâteaux.

Nature ou crémeuse, la polenta peut être servie chaude, cuite au bouillon ou au lait ou encore en galettes revenues à la poêle.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100g</u>
Energie.....	1497 kJ / 353 kcal
Matières grasses.....	1,7 g
dont acides gras saturés.....	0,3 g
Glucides.....	74 g
dont sucres.....	0,6 g
Protéines.....	8,5 g
Sel.....	Traces

Granulométrie	> 1000 µm : 2%
	> 840 µm : 9 %
	> 700 µm : 22 %
	> 500 µm : 38 %
	> 350 µm : 28 %
	< 250 µm : 1 %

Indice de gonflement = 4,55 (100 g de polenta crue = 455 g de polenta cuite)

CERTIFICATION

Codification douanière : 1103.13.10

POLENTA INSTANTANEE BIOLOGIQUE 500g

Traçabilité :
Agriculture : Italie

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

 Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes:

Ne contient pas d'allergènes.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

Critères microbiologiques:

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides:

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines:

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Fumosines B1+B2	< 1000

POLENTA INSTANTANEE BIOLOGIQUE 500g

Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaraléone	< 200

Métaux lourds :

	<i>Cible mg/kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film plastique + étiquette	Carton	POLIC500	3329486371204	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton	200*190*190	0,116	24	7	168	1008

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.