

POLENTA GIALLA / BIANCA GR.800

Codice Articolo: FAB02



DEFINIZIONE POLENTA GIALLA

Prodotto ottenuto dalla miscelazione e cottura di acqua, farina di mais bianca e sale.

INGREDIENTI POLENTA GIALLA

Acqua, farina di mais giallo, sale.

DEFINIZIONE POLENTA BIANCA

Prodotto ottenuto dalla miscelazione e cottura di acqua, farina di mais gialla e sale.

INGREDIENTI POLENTA BIANCA

Acqua, farina di mais bianco, sale.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI in 100g

PARAMETRI	POLENTA GIALLA	POLENTA BIANCA
Valore energetico	356 Kj 84 Kcal	346 Kj 82 Kcal
Grassi - di cui grassi saturi	0,9 g 0 g	0,8 g 0 g
Carboidrati - di cui zuccheri	17,0 g 0 g	17,0 g 0 g
Proteine	2,0 g	1,6 g
Sale	1.1 g	1.3 g

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE in 100g

PARAMETRI	POLENTA GIALLA	POLENTA BIANCA
Umidità	80,0 g	80,0 g
Ceneri	1,4 g	1,3 g
pH	4,90 g	4,90 g
Amido	14,6 g	14,6 g
Filth-test n./50g	< 1	< 1
Aflatossina B1 µg/Kg	< 2	< 2
Aflatossine B1 B2 G1 G2 µg/Kg	< 4	< 4
Ocratossina A µg/Kg	< 3	< 3
Zearalenone µg/Kg	< 100	< 100

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Carica microbica totale	ufc/g	< 500.000
Enterobacteriaceae	ufc/g	< 500
Escherichia coli	ufc/g	< 50
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 50
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 100
Clostridi solfito-riduttori	ufc/g	< 10
Bacillus cereus	ufc/g	< 50
Salmonella spp	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente

DURATA (T.M.C.)	90 gg
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a T ≤ +4°C
CONFEZIONAMENTO:	In confezione singola sottovuoto
MODALITA' DI TRASPORTO	T° ≤ +10°C
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Temperatura: da 0 a + 4°C
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.
CONTROLLO QUALITA'	Secondo metodica HACCP con il controllo del Settore Veterinario dell'ASS di CODROIPO e UDINE

*Riferito alla data di confezione.