

Présentation	Définition	Semoule de maïs de couleur jaune. Obtenue à partir de semences garanties sans OGM		
	Origine	Italie		
	Dénomination légale	Semoule de maïs		
	Process	Nettoyage, triage, broyage, tamisage		
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
Caractéristiques 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	1440kJ/340kcal	Fibres	4,1g
	Matières grasses	1g	Protéines	6,6
	Dont AG saturés	0,2g	Sel	0g
	Glucides	74g		
	Dont sucres	0,6g		
		Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)		
S'utilise en accompagnement.				

Applications

Délayer 60g de polenta par personne dans 4 fois son volume d'eau bouillante. Cuire 20 à 25 minutes en remuant. Saler puis disposer dans un plat et laisser reposer pendant 2 minutes.

Aspect après cuisson :

- couleur : jaune
- texture : granuleuse



FINE POLENTA

Presentation	Definition	Fine maize semolina	
	Origin	Italy	
	Legal naming	Maize semolina	
	Process	Cleaning, sorting, breaking, sifting	
	Storage	24 months in a cool and dry place	
Physico-chemical characteristics	Analysis	Average/Allowance	
	Moisture	13,5% max	
Microbiology	There are no regulations concerning the microbiological requirements of 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 of 1831 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.	
	Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 et 2003)	
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered product	

FINE POLENTA

Nutritional values	Energy	1440kJ/340kcal	Fibers	4,1g
	Fat	1g	Proteins	6,6
	Of which saturated	0,2g	Salt	0g
	Carbohydrates	74g		
	Of which sugar	0,6g		
	Value given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)			
Application	Used as an accompaniment. Soak 60g of polenta per person in four times its volume of boiling water. Cook and stir for 20-25min. Salt, remove the pan from heat and wait for 2min.			
	Product appearance as cooked : - color : yellow - texture : granulous			

