

POLENTA INSTANTANEE BIO

PRESENTATION

Historique :

Le mot « polenta » était déjà connu des Romains, chez qui il désignait une bouillie de farine d'orge. Il est à rattacher aux autres mots latins « puls » (= bouillie de farine) et « pollen » (= fleur de farine). Originaires du nord de l'Italie, du Tessin en Suisse, du Comté de Nice, de la Savoie et de la Roumanie, la polenta (ou *polente*) se présente sous forme de galette ou de bouillie à base de semoule de maïs.

La préparation se fait traditionnellement dans un chaudron de cuivre. On utilise une cuillère en bois pour éviter que la préparation n'attache pendant la cuisson, assez longue. MARKAL propose une polenta précuite, plus rapide à préparer avec un temps de cuisson de cinq minutes au lieu des 45 minutes traditionnellement.



Ingrédient(s) : Semoule de maïs à cuisson rapide.

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

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Compter environ 60 g de semoule par personne. Saler et faire bouillir 4 volumes d'eau pour 1 volume de polenta instantanée. Verser lentement la semoule en remuant sur feu vif jusqu'à ce qu'elle épaississe. Oter du feu au bout d'une minute. Servir chaud accompagné de légumes, de viandes, avec de la sauce tomate, ... Nature ou crémeuse, elle peut être servie chaude, cuite au bouillon ou au lait ou encore en galettes revenues à la poêle.

Comme les autres aliments faits à base de céréales, cette semoule de maïs est principalement constituée de glucides qui se diffusent lentement dans l'organisme. Au niveau des vitamines, elle apporte des vitamines B en particulier de la vitamine B9.

Caractéristiques physique et nutritionnelles :

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100 g</u>
• Humidité	Max. 12.5 %
• Glucides	75.6 - 77.6 g
• Protéines	6.8- 8.8 g
• Lipides	0.9 à 1.9 g
• Fibres	1,8- 2,8 g
• Calcium	1 - 2 mg
• Sodium	0.7 -1.7 mg
• Vitamine C	1.7-2.7mg
• Fer	0.1-1.1 mg
• Valeur énergétique	350 à 390 Kcal 1 549 à 1589 KJ

POLENTA INSTANTANEE BIO

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

CERTIFICATION

Codification douanière : 1103.13.10

Traçabilité :

Agriculture : Italie

Origine de la transformation : Italie.

Etiquetage :

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

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification biologique de la matière première : QCI International Services Villa Parigini, Loc. Basciano 53035 MONTERIGGIONI (Si)

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

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

Allergène :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Allergène présent sur le site et pouvant être un risque de contamination croisée : gluten, sésame, soja, moutarde, fruits à coques, lupin.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

POLENTA INSTANTANEE BIO

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 $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Fuminosines B1+B2	< 1400
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaraléone	< 200

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.2
Cadmium	< 0.1

POLENTA INSTANTANEE BIO
CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type d'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1000kg	Raphia de polypropylène	Big bag	POLIB1	3329486371006	2 mois	12 mois
25 Kg	Sac papier	Sac	POLIS25	3 329486370252	2 mois	12 mois
5 Kg	Sac papier	Sac cabas papier cousu	POLIS5	3 329486 371051	2 mois	14 mois
500g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film opaque blanc (PP/PE) +	Carton A	POLIC500	332948 6371204	2 mois	16 mois

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

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Bigbag	900*900*1750	3	-	-	-	-	1
Sac	-	-	-	4	8	32	32
Cabas	200*450*100	0,055	-	12	8	96	96
Carton A	195*180*180	0,149	503	24	8	192	1152

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