




Antico Molino
F.lli Persello

SCHEDA TECNICA

POLENTA FRIULANA
LA DELICATA BIANCA

Rev.0 del 02/2020

Informazioni prodotto

Denominazione commerciale	POLENTA FRIULANA - LA BIANCA	
Denominazione legale	Polenta fresca precotta pronta all'uso.	
Destinazione d'uso	E' perfetta per esaltare il sapore di piatti a base di pesce e verdure. Porzione per 4 persone. Senza glutine.	
Shelf life conf. sottovuoto	45 giorni dalla data di produzione	
Modalità di utilizzo	Da consumarsi previa cottura.	
Modalità di conservazione	Conservare in frigo da 0° a +4°C. Dopo l'apertura rimuoverla dal contenitore originale, conservarla in frigo avvolta in un canovaccio e consumarla entro 4-5 giorni.	
Ingredienti	Acqua, farina di mais "La Bianca Fina" Antico Molino F.lli Persello, sale	

Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)

Calorie	319kJ / 75kcal
Grassi	0,80g
di cui saturi	0,10g
Carboidrati	15,50g
di cui zuccheri	0,15g
Fibra	2,20g
Proteine	1,50g
Sale	1g

Allergeni (inclusi prodotti derivati)

Cereali contenenti glutine	-
Crostacei	-
Uova	-
Pesce	-
Arachidi	-
Soia	-
Latte	-
Frutta a guscio	-
Sedano	-
Senape	-
Sesamo	-
Anidride Solforosa e solfiti	-
Lupino	-
Molluschi	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

Consigli per l'utilizzo
Preparazione alla griglia o in padella: quando la superficie di cottura è BEN CALDA adagiare le fette di polenta, di circa 1cm di spessore, e lasciarle cuocere fino a che si staccano facilmente, girarle e terminare la cottura dall'altro lato fino a raggiungere la doratura desiderata.

Caratteristiche chimico-fisiche	
Glutine	<5 ppm

Contaminanti chimici (analisi effettuate sulla materia prima farina di mais)				
Parametro	Unità di misura	Valore	Limite	Riferimento normativo
Aflatossina B1	µg/kg	<0,2	2	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Aflatossine totali	µg/kg	<0,2	4	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Don	µg/kg	<100	1250	Reg. 1881/2006 e s.m.i.
Fumonisine B1+B2	µg/kg	<1000	2000	Reg. 1881/2006 e s.m.i.

Residui fitosanitari e metalli pesanti	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore
--	---

OGM	Assenti
-----	---------

Contaminanti microbiologici	
Parametri microbiologici	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore

Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni Plastica Sottovuoto		
Formato	750g	5kg
Codice Articolo	1053PBFV1	1057PBV5
Codice EAN	8057829494291	8057829494697
Materiale	PP	PP
Tipo di confezione	Confezione sottovuoto	Confezione sottovuoto
Dimensioni Confezione (mm)	163x115x58(h)	320x265x80(h)
Confezioni per Cartone	15	
Dimensioni Cartone (mm)	290x350 h225	
Peso lordo imballo (kg)	12,2	5,15
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120	Confezione singola
Cartoni/Sacchetti per strato	8	
Strati max per pallet	5	
Altezza incluso pallet (cm)	123	
Peso lordo incluso pallet (kg)	508	