

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							
Caractéristi - ques physico-chimiques	<table><tr><th>Critères d'analyses</th><th>Moyenne/Tolérance</th><th>Méthodes</th></tr><tr><td>Humidité</td><td>13,5% max</td><td>NF V03707</td></tr></table>			Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	13,5% max	NF V03707
	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°1169/2011)							
	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)

Applications

S'utilise en accompagnement.

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


**Mentions
légales**

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.

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	Methods	
	Moisture	13,5% max	NF V03707	
Microbiology	There are no regulations concerning the microbiological requirements for 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 CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.		
	Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 et 2003/89)		
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.		

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		

Values 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 volum 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


Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Soufflet Alimentaire can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Soufflet Alimentaire. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Soufflet Alimentaire.