



SCHEDA TECNICA POLENTA COTTA PA.AL.VE

Descrizione

Prodotto ottenuto dall'impasto di acqua e farine di mais selezionate e miscelate nella composizione ideale, stemperato e cotto secondo buona tecnica industriale.

Caratteristiche del contenitore

Tubolare in materiale plastico saldato alle due estremità alto 4,5 cm., largo 18,5 cm. profondo 11,5 cm., stampato nella parte superiore.

Caratteristiche del contenuto

Ingredienti: acqua, farina di mais, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Senza conservanti. Durabilità: 120 giorni con gli imballi integri. Conservazione: non esporre a basse temperature.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche uova, latte e farina di grano tenero.

Peso: 1000gr.

Modalità di cottura

Si taglia a fette e si cucina sulla griglia o frita. Può essere riscaldata a bagnomaria immergendo la confezione chiusa in acqua bollente.



Caratteristiche chimico-fisiche

Proteine:	1,4 g
Grassi:	<0,5 g
di cui acidi grassi saturi	<0,5 g
Carboidrati:	16 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Sale	0,94 g
Valore energetico:	305kJ/72kcal x 100g

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	< 1000 Ufc/g
Coli totali	< 100 Ufc/g
Escherichia coli	< 100 Ufc/g
Stafilococco aureo	< 100 Ufc/g
Bacillo cereus	< 100 Ufc/g

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	mattoncino
Consistenza	morbida
Colore	giallo intenso
Odore	caratteristico
Sapore	caratteristico

Imballaggio

Scatole in cartone da 12 conf. x 1Kg.

Bancali EUR da 8 strati di 10 cartoni per un totale di 80 colli.