

SCHEDA TECNICA

# POLENTA GIALLA 500g



<b>Stabilimento di Produzione</b>	Via Calmana 6, 35040 Ponso (PD), Italy
<b>Prodotto</b>	Polenta Gialla
<b>Codice Articolo</b>	59
<b>Marchio</b>	Pinton
<b>Descrizione</b>	Polenta prodotta con metodi di lavorazione tradizionali artigianali.
<b>Ingredienti</b>	Acqua, farina di mais, sale, correttore di acidità (acido citrico E330).
<b>Origine ingredienti</b>	Farina di mais di origine UE
<b>Temperatura di Conservazione</b>	Temperatura ambiente
<b>Shelf-life</b>	150 giorni
<b>Codice EAN</b>	8000889400030
<b>Imballo Primario</b>	Tubolare food da 500 g.
<b>Imballo Secondario</b>	Scatole di cartone da Kg 10 netti (20 confezioni)
<b>Dimensioni</b>	290 mm lunghezza 200 mm larghezza 230 mm altezza
<b>Pallet</b>	EPAL 1200 x 800 Totale Scatole 64 4 file da 16 scatole Altezza totale max. 1070 mm Peso lordo max. 680 kg
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Sapore e aroma caratteristici della polenta gialla. Ottima texture se viene rispettata la modalità di cottura.
<b>Istruzioni per la Cottura</b>	Si consiglia di aprire la confezione un'ora prima di consumarla; risulta ottima abbrustolita sulla griglia, cotta nel forno tradizionale o a microonde, frita in padella con olio o burro. Può essere riscaldata a bagnomaria nella sua confezione.
<b>Caratteristiche Chimiche e Microbiologiche</b>	
Aw	0,979
pH	4,51
Carica Batterica Totale	<10 UFC/g
Lieviti	<10 UFC/g
Muffe	<10 UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 UFC/g
Aflatossine Totali	<2,0 ug/kg
Aflatossine B1	<0,5 ug/kg
<b>Informazioni Nutrizionali per 100g di Prodotto</b>	
Energia	267 kJ / 63 kcal
Grassi	0,0 g
di cui Acidi Grassi Saturi	0,0 g
Carboidrati	14,0 g
di cui Zuccheri	0,0 g
Proteine	1,8 g
Sale	1,2 g



## POLENTA GIALLA 500g

**NOTE:**

Questo documento è di proprietà di Nonna Rina S.r.l.  
È vietata la distribuzione a terzi e la diffusione non autorizzata.

Rev. 2 01/12/2021

Nonna Rina S.r.l.  
Via Meucci 4,  
36030 Costabissara (VI), Italy  
[www.pastapinton.it](http://www.pastapinton.it)