

Fiche technique

POLENTA FINE BIOLOGIQUE



Description :	Farine de maïs biologique
Code article :	02640 : en 25kg 02635 : en 5kg 02634 : en 2.5kg
Ingrédient(s) :	Grains de maïs* *issus de l'agriculture biologique
Origine :	Italie
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10
Caractéristiques sensorielles :	Couleur et aspect : Poudre jaune Odeur et goût : Typique du maïs
Valeurs nutritionnelles (g/100g)	Energie : 1458 kJ / 345 kcal Lipides : 3.8 g Dont acides gras saturés : 0.6g Glucides : 64.2 g Dont sucres : 0.59g Fibres : 4 Protéines : 8.7 g Sel : 0.08g
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité : < 13.0% Cendre : < 0.60% Lipides : < 2% Granulométrie : >500 microns : 0 % >420 microns : 2 % >350 microns : 13 % >212 microns : 38% >150 microns : 29 % <150 microns : 18 %
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale : < 100 000 UFC / g Levures et moisissures : < 5 000 UFC / g Coliformes totaux : < 500 UFC / g
Conservation :	Au frais et au sec
DLUO :	12 mois
Conditionnement - palettisation:	Sac de 25 kg 40 sacs/palette = 1000 kg/palette
Nomenclature Douanière	1103139000
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°834/2007 et n°889/2008,
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Conformément au règlement européen n°1272/2008 (CLP) faisant appliquer les recommandations du SGH (Système Global Harmonisé de classification et d'étiquetage).
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012 et selon le règlement cosmétique N°1223/2009.
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur



Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports (a) : OUI/NON	Ingrédients utilisés sur notre site (a). Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

