



HISTORIQUE

Le mot « polenta » était déjà connu des Romains, chez qui il désignait une bouillie de farine d'orge. Il est à rattacher aux autres mots latins « puls » (= bouillie de farine) et « pollen » (= fleur de farine). Originaires du nord de l'Italie, du Tessin en Suisse, du Comté de Nice, de la Savoie et de la Roumanie, la polenta (ou polente) se présente sous forme de galette ou de bouillie à base de semoule de maïs. La préparation se fait traditionnellement dans un chaudron de cuivre. On utilise une cuillère en bois pour éviter que la préparation n'attache pendant la cuisson, assez longue. La polenta précuite, plus rapide à préparer avec un temps de cuisson de cinq minutes au lieu des 45 minutes traditionnellement.

INGREDIENTS : Semoule de maïs à cuisson rapide.

PROCESS DE FABRICATION : 1. Nettoyage / 2. Cuisson / 3. Refroidissement / 4. Broyage / 5. Conditionnement

CONSEILS D'UTILISATION

Compter environ 60 g de semoule par personne. Saler et faire bouillir 4 volumes d'eau pour 1 volume de polenta instantanée. Verser lentement la semoule en remuant sur feu vif jusqu'à ce qu'elle épaississe. Oter du feu au bout d'une minute. Servir chaud accompagné de légumes, de viandes, avec de la sauce tomate, ... Nature ou crémeuse, elle peut être servie chaude, cuite au bouillon ou au lait ou encore en galettes revenues à la poêle. Comme les autres aliments faits à base de céréales, cette semoule de maïs est principalement constituée de glucides qui se diffusent lentement dans l'organisme. Au niveau des vitamines, elle apporte des vitamines B en particulier de la vitamine B9.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET NUTRITIONNELLES

CRITERES Moyenne pour 100 g

- Humidité Max. 12.5 %
- Glucides 75.6 - 77.6 g
- Protéines 6.8- 8.8 g
- Lipides 0.9 à 1.9 g
- Fibres 1,8- 2,8 g
- Calcium 1 – 2 mg
- Sodium 0.7 -1.7 mg
- Vitamine C 1.7-2.7mg
- Fer 0.1-1.1 mg
- Valeur énergétique 350 à 390 Kcal / 1 549 à 1589 KJ



POLENTA INSTANTANEE BIOLOGIQUE

- Granulométrie
 - > 1000 μm : 2%
 - > 840 μm : 9 %
 - > 700 μm : 22 %
 - > 500 μm : 38 %
 - > 350 μm : 28 %
 - < 250 μm : 1 %

CERTIFICATION

Codification douanière : 1103.13.10

Traçabilité : Agriculture : Italie

Origine de la transformation : Italie.

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

ANALYSES

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Fumonisines B1+B2	< 1400
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaraléone	< 200

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.2
Cadmium	< 0.1



CONDITIONNEMENT

Sachets de 500g (emballage film complexe) - cartons de 18 sachets

Sac de 5kg (papier kraft)

Autre conditionnement sur demande

CONSERVATION

DLUO : indiqué sur les sacs et sachets.

A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.