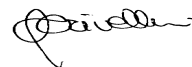
	<p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>	<p style="text-align: center;">STP PG</p>
<p style="text-align: center;">POLENTA GIALLA</p>		<p style="text-align: center;">Foglio 1 di 4</p>

<p>Rev. 2.3 del 15/09/2016</p>	<p>Approvazione RSQ </p>
<p>Riproduzione parziale e/o totale vietata. - Questo documento è di proprietà della Azienda e non può essere usato, riprodotto o reso noto a terzi, senza il consenso di quest'ultima.</p>	
<p>La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita, le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-microbiologiche e la formulazione del prodotto, devono ritenersi indicative e non impegnative.</p>	

DATI DEL FORNITORE

POLENTA VALPADANA S.N.C.
di Crivellin Carlo & C. s.n.c.
Viale Industria, 6/A
35023 BAGNOLI DI SOPRA (PD)

Denominazione legale: Polenta gialla.
Legal name: Yellow polenta.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**


Aspetto: formato tradizionale "a parallelepipedo".
Aspect: traditional format "parallelepiped".
Colore: giallo.
Color: yellow.
Sapore: delicato di mais.
Taste: delicate of corn.
Odore: caratteristico di mais.
Smell: characteristic of corn.

**CARATTERISTICHE TECNICHE
SPECIFICATIONS**

Ingredienti: Acqua, farina di mais, sale, correttore di acidità: acido tartarico.
Ingredients: Water, maize meal, salt, acidity corrector: tartaric acid.

**Modalità di cottura:
Cooking method:**

- 1) abbrustolire sulla graticola,
toasted on the grill,
- 2) riscaldare a bagnomaria per 20 minuti nella sua confezione,
in hot water for 20 minutes in his pack,
- 3) friggere in padella con olio o burro,
frying pan with oil or butter,
- 4) riscaldare nel forno tradizionale per 20 minuti a 180° o a microonde senza confezione per 3-4 minuti a 650w,
heat in oven for 20 minutes at 180° or microwave without packaging for 3-4 minutes at 650w.

	<p align="center">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>	<p align="center">STP PG</p>
<p align="center">POLENTA GIALLA</p>		<p align="center">Foglio 2 di 4</p>

**CARATTERISTICHE CONSERVAZIONE
CONSERVATION FEATURES**

<p align="center">Shelf life</p>	<p align="center">Fino a 180 gg. con confezione integra Up to 180 days with integrated package</p>
<p align="center">Conservazione</p>	<p align="center">Temperatura ambiente (range di temperatura consigliata 15-25 °C) Room temperature (recommended temperature range 15-25 °C)</p>

Una conservazione del prodotto a temperature troppo basse per un lungo periodo può causare la formazione di acqua all'interno della confezione. Tali tracce di acqua non alterano il prodotto.
A product storage at low temperature for a long time can cause the formation of water inside the box. These traces of water does not alter the product.

Una volta aperta, la confezione può essere conservata in frigorifero per 3-4 giorni.
Once opened, keep refrigerated and use within 3-4 days.

**DESTINAZIONE D'USO
USE DESTINATION**

Prodotto destinato a tutte le categorie di persone.
Product destined to all categories of people.

**CARATTERISTICHE CHIMICHE E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100 g DI PRODOTTO
CHEMICAL CHARACTERISTICS AND AVERAGE NUTRITIONAL VALUES per 100 g OF PRODUCT**


Parametro / Parameter	Valore / Value g/100g
Umidità / Humidity	80 ± 5
kJ	413
Kcal	97
Grassi / Fats	0,3
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturated	0,0
Carboidrati / Carbohydrates	21,5
Di cui zuccheri / Of which sugars	0,00
Fibra / Fiber	0,3
Proteine / Protein	2,0
Sale / Salt	0,83

**CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME ED EVENTUALI CONTROLLI EFFETTUATI
CHARACTERISTICS OF RAW MATERIALS AND ANY CHECKS**

Le materie prime vengono controllate in azienda per i più importanti parametri ed in laboratori esterni per analisi particolari secondo quanto previsto dal manuale HACCP aziendale.
The raw materials are controlled in the company for the most important parameters and in outside laboratories for specific analyzes in accordance with HACCP manual business.

SOSTANZE ALLERGENICHE SECONDO Reg CE 1169/2011

CARLO CRIVELLIN S.r.l. - Via G. Marconi, 1125 - 45030 SAN MARTINO DI VENEZZE (RO) - ITALIA

	<p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>	<p style="text-align: center;">STP PG</p>
<p style="text-align: center;">POLENTA GIALLA</p>		<p style="text-align: center;">Foglio 3 di 4</p>

ALLERGENIC SUBSTANCES Reg CE 1169/2011

Il prodotto non contiene sostanze allergeniche.
The product does not contain allergenic substances.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati secondo quanto previsto dai regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE (OGM < 0,9% per presenza accidentale).
The product does not contain genetically modified organisms or ingredients made from genetically modified organisms in accordance with the regulations 1829/2003/CE and 1830/2003/CE (GMO < 0,9% for accidental presence).

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE STANDARD ALLA PRODUZIONE CHEMICAL E MICROBIOLOGICAL STANDARDS AT PRODUCTION

Parametro / Parameter	Valore / Value
Aw	0,970 ± 0,010
pH	4,20 – 4,50
Carica batterica totale / Total bacterial	< 10000 Ufc/g
Lieviti e Muffe / Yeasts and molds	< 500 Ufc/g
Enterobacteriaceae	< 100 Ufc/g
Aflatossine totali	4,0 µg/kg
Aflatossine B1	2,0 µg/kg
Fumonisine B1/B2	1000 µg/kg

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO METHOD OF PACKAGING

Imballo primario conf. g 500: Primary packaging g 500:
Film multistrato coestruso con struttura PA/PE / Coextruded multilayer film with structure PA/PE
Dimensioni / Dimensions: 140 x 95 x 45 mm
Peso / Weight: 4 g

Imballo primario conf. g 1000 Primary packaging g 1000
Film multistrato coestruso con struttura PA/PE / Coextruded multilayer film with structure PA/PE
Dimensioni / Dimensions: 185 x 115 x 45 mm
Peso / Weight: 6 g


Imballo secondario conf. g 500: Secondary packaging g 500:
Scatola cartone / Cardboard box
Dimensione / Dimensions: 285 x 155 x 165 mm
Peso / Weight: 120 g

Imballo secondario conf. g 1000: Secondary packaging g 1000:
Scatola cartone / Cardboard box
Dimensione / Dimensions: 350 x 185 x 200 mm
Peso / Weight: 160 g

Pallettizzazione conf. g 500: Palletizing g 500:

Pallettizzazione conf. g 1000: Palletizing g 1000:

CARLO CRIVELLIN S.r.l. - Via G. Marconi, 1125 - 45030 SAN MARTINO DI VENEZZE (RO) - ITALIA

	<p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>	<p style="text-align: center;">STP PG</p>
<p style="text-align: center;">POLENTA GIALLA</p>		<p style="text-align: center;">Foglio 4 di 4</p>

Tipologia pallet / Type pallets: Epal
Confezioni per Cartone / Packs per carton: 12
Strati / Layers: 5
Cartoni per strato / Packs per layer: 20
Totale cartoni per pallet / Total cartons per pallet: 100
Peso totale pallet / Total weight of pallet: 600 kg

Tipologia pallet / Type pallets: Epal
Confezioni per Cartone / Packs per carton: 12
Strati / Layers: 5
Cartoni per strato / Packs per layer: 12
Totale cartoni per pallet / Total cartons per pallet: 60
Peso totale pallet / Total weight of pallet: 720 kg

**LOTTO
LOT**

Lotto giuliano (numero giorno progressive dell'anno) seguito dalle ultime due cifre dell'anno in corso, anticipato dalla lettera L.

Lot Julian (progressive number day of the year) followed by the last two digits of the current year, preceded by the letter L.

Esempio L 30014 / Example L 30014

L = lotto / lot
300 = giorno progressivo dell'anno / sequential days of the year
14 = anno in corso / this year

**QUANTITA' NOMINALE
NOMINAL QUANTITY**

500 g e 1000 g e