



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 02 del Dic. 2018
MOD 36 01

Denominazione prodotto	POLENTA INTERA BIANCA GR. 500
Codice prodotto	98101
Codice ean prodotto	8005671000276
Codice fornitore	-
Descrizione	Preparazione a base di farina di mais.
Marchio	Palve
Origine materia prima	Italia (mais)
Produttore	Palve Snc di Marogna Ivo & C.
Stabilimento di produzione	Via Spagna n. 15 – 37069 Villafranca di Verona (VR)
Numero di registrazione ASL	050ND01832

Caratteristiche tecniche ed organolettiche

Ingredienti	Farina di mais bianco, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico.		
	SENZA CONSERVANTI		
Aspetto	Tipico di polenta pronta	Forma	Panetto
Colore	Bianco	Odore	Tipico del mais
Sapore	Tipico del mais	Consistenza	Compatta
Shelf life	120 giorni*		
<i>*Esclusivamente per il prodotto mantenuto nelle condizioni di conservazione indicate.</i>			
Tecnologia produttiva	Ricevimento materie prime e materiale da confezionamento e imballo → Stoccaggio a temperatura non controllata → Dosaggio e miscelazione materie prime → Preparazione impasto a caldo e cottura → Estrusione a caldo e confezionamento → Pesatura → Raffreddamento (senza l'impiego di macchinari) → Imballaggio e pallettizzazione → Stoccaggio a temperatura non controllata → Picking e spedizione → Trasporto.		
Trattamento	La polenta pronta viene sottoposta a trattamento termico di cottura.		
Istruzioni per l'utilizzo	Bagnomaria, forno, microonde, graticola o frita.		
Categorie di consumatori	Tutte le categorie di consumatori in buono stato di salute, ad eccezione di soggetti allergici all'alimento considerato o altri soggetti a patologie che limitano l'assunzione di un determinato alimento.		
Conservazione	T° di trasporto	Temperatura ambiente.	
	T° di ricevimento	Temperatura ambiente.	
	T° di magazzinaggio	Temperatura ambiente.	
Distribuzione	Tramite automezzi che rispettano gli standard igienico – sanitari.		

Caratteristiche microbiologiche (alla consegna)

Carica mesofila totale	-	Muffe	< 10 ³ ufc/g
Salmonella spp	Assente	Listeria monocytogenes	Assente



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 02 del Dic. 2018
MOD 36 01

Caratteristiche chimiche (alla consegna)

Micotossine	Entro i limiti di legge	Pesticidi organoclorurati	Entro i limiti di legge
Diossine/PCB d.s.	Entro i limiti di legge	Metalli pesanti (Cd, Pb)	Entro i limiti di legge
pH	-	Aw	-

Caratteristiche nutrizionali (grammi per 100 g di prodotto)

Energia (kj)	305	Energia (Kcal)	72
Grassi	<0.5	di cui Saturi	<0.5
Carboidrati	16	di cui Zuccheri	<0.5
Proteine	1.4	Sale	0.94

Allergeni (secondo il Reg. UE n. 1169/2011)

	Tra gli ingredienti		Presenza in stabilimento	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine		X	X***	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e prodotti a base di latte		X		X
Frutta a guscio*		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X
Anidride solforosa e solfiti*		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

*Vale a dire: **mandorle** (*Amigdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci comuni** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci pecan** (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

**In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

***Con le attuali procedure lavorative l'Azienda assicura sul prodotto un livello di glutine inferiore a 20 mg/Kg o ppm (limite ammesso dalla legge per poter commercializzare l'alimento accompagnandolo con la dicitura "senza glutine").

**Dati tecnici confezione**

Tipologia confezione	Tubolare plastico		
Dimensioni (LxPxH)	16.5x11x3.5	Peso netto	500g
Peso lordo	-	Tara	-
Pezzi/confezione	1	Dimensioni pezzo cm x cm

Dati tecnici imballo secondario

Tipologia imballo	Scatola in cartone ondulato ad uso alimentare.		
Dimensioni (LxPxH)	14.5x29x17.5	Peso netto	6kg
Peso lordo	-	Tara	-
Pezzi per collo	Ogni scatola contiene n. 12 pezzi		

Dati tecnici pallet

Tipologia pallet	Epal	Materiale	Legno
Colli per pallet	100	Pezzi per pallet	1200
Colli per strato	20	Strati per pallet	5
Dimensioni (LxPxH)	80 x 120 cm	Peso netto	600kg
Peso lordo	-	Tara	-



Denominazione prodotto	POLENTA INTERA BIANCA GR. 1000
Codice prodotto	98201
Codice ean prodotto	8005671000283
Codice fornitore	-
Descrizione	Preparazione a base di farina di mais.
Marchio	Palve
Origine materia prima	Italia (mais)
Produttore	Palve Snc di Marogna Ivo & C.
Stabilimento di produzione	Via Spagna n. 15 – 37069 Villafranca di Verona (VR)
Numero di registrazione ASL	050ND01832

Caratteristiche tecniche ed organolettiche

Ingredienti	Farina di mais bianco, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico.		
	SENZA CONSERVANTI		
Aspetto	Tipico di polenta pronta	Forma	Panetto
Colore	Bianco	Odore	Tipico del mais
Sapore	Tipico del mais	Consistenza	Compatta
Shelf life	120 giorni*		
<i>*Esclusivamente per il prodotto mantenuto nelle condizioni di conservazione indicate.</i>			
Tecnologia produttiva	Ricevimento materie prime e materiale da confezionamento e imballo → Stoccaggio a temperatura non controllata → Dosaggio e miscelazione materie prime → Preparazione impasto a caldo e cottura → Estrusione a caldo e confezionamento → Pesatura → Raffreddamento (senza l'impiego di macchinari) → Imballaggio e pallettizzazione → Stoccaggio a temperatura non controllata → Picking e spedizione → Trasporto.		
Trattamento	La polenta pronta viene sottoposta a trattamento termico di cottura.		
Istruzioni per l'utilizzo	Bagnomaria, forno, microonde, graticola o frita.		
Categorie di consumatori	Tutte le categorie di consumatori in buono stato di salute, ad eccezione di soggetti allergici all'alimento considerato o altri soggetti a patologie che limitano l'assunzione di un determinato alimento.		
Conservazione	T° di trasporto	Temperatura ambiente.	
	T° di ricevimento	Temperatura ambiente.	
	T° di magazzinaggio	Temperatura ambiente.	
Distribuzione	Tramite automezzi che rispettano gli standard igienico – sanitari.		

Caratteristiche microbiologiche (alla consegna)

Carica mesofila totale	-	Muffe	< 10 ³ ufc/g
Salmonella spp	Assente	Listeria monocytogenes	Assente

Caratteristiche chimiche (alla consegna)

Micotossine	Entro i limiti di legge	Pesticidi organoclorurati	Entro i limiti di legge
Diossine/PCB d.s.	Entro i limiti di legge	Metalli pesanti (Cd, Pb)	Entro i limiti di legge
pH	-	Aw	-

Caratteristiche nutrizionali (grammi per 100 g di prodotto)

Energia (kj)	305	Energia (Kcal)	72
Grassi	<0.5	di cui Saturi	<0.5
Carboidrati	16	di cui Zuccheri	<0.5
Proteine	1.4	Sale	0.94

Allergeni (secondo il Reg. UE n. 1169/2011)

	Tra gli ingredienti		Presenza in stabilimento	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine		X	X***	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e prodotti a base di latte		X		X
Frutta a guscio*		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X
Anidride solforosa e solfiti*		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

*Vale a dire: **mandorle** (*Amigdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci comuni** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci pecan** (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

**In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

***Con le attuali procedure lavorative l'Azienda assicura sul prodotto un livello di glutine inferiore a 20 mg/Kg o ppm (limite ammesso dalla legge per poter commercializzare l'alimento accompagnandolo con la dicitura "senza glutine").

**Dati tecnici confezione**

Tipologia confezione	Tubolare plastico		
Dimensioni (LxPxH)	22x14x4.5	Peso netto	1000g
Peso lordo	-	Tara	-
Pezzi/confezione	1	Dimensioni pezzo cm x cm

Dati tecnici imballo secondario

Tipologia imballo	Scatola in cartone ondulato ad uso alimentare.		
Dimensioni (LxPxH)	24x38x15	Peso netto	12kg
Peso lordo	-	Tara	-
Pezzi per collo	Ogni scatola contiene n. 12 pezzi		

Dati tecnici pallet

Tipologia pallet	Epal	Materiale	Legno
Colli per pallet	80	Pezzi per pallet	960
Colli per strato	10	Strati per pallet	8
Dimensioni (LxPxH)	80 x 120 cm	Peso netto	960kg
Peso lordo	-	Tara	-