



Pastificio Zampini  
Gnocchi e Polenta

Via Val di Stava, 8 - 37060 Sona (Vr) Italia  
info@zampinidamiano.com - www.zampinidamiano.com

## Scheda Tecnica Prodotto

# Polenta



Denominazione del prodotto	Polenta
Descrizione	(indicare, se desiderato, una descrizione del prodotto, altrimenti eliminare la riga)
Ingredienti	Ingredienti: acqua, farina di mais, sale, correttore di acidità: acido tartarico. Prodotto in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine. Può contenere tracce di soia.
Allergeni	Cereali contenenti glutine e soia (tracce)
Peso	1.000 g e
Marchio	PZ
Descrizione del processo produttivo	Il processo produttivo prevede la miscelazione degli ingredienti, la cottura ed il confezionamento a caldo. Il prodotto è quindi raffreddato a temperatura ambiente e conservato tra +4 °C e +25 °C.
Identificazione del lotto di produzione	Il lotto di produzione è identificato tramite la data di termine minimo di conservazione

### Profilo microbiologico

Carica microbica mesofila aerobia a 30 °C	<10 ufc/g
Coliformi totali a 37 °C	<10 ufc/g
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva a 44 °C	<10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi a 37 °C	<10 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Lieviti	<100 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g
Bacillus cereus	<50 ufc/g

### Profilo bromatologico

pH	3,9 - 4,2
Attività dell'acqua a 25 °C	0,98

### Valori nutrizionali (per 100 g)

Valore energetico	63 kcal - 269 kJ
Proteine	1,42 g
Carboidrati	14,12 g
Grassi	0,14 g



#### Conservabilità

120 giorni dalla data di produzione

#### Modalità di conservazione, immagazzinamento, distribuzione

Conservare ad una temperatura tra +4°C e +25°C. Una volta aperta la confezione, conservare tra 0 e +4°C e consumare entro 2 giorni. Le temperature inferiori a +4°C possono causare la formazione di acqua, pertanto durante il trasporto, l'immagazzinamento e l'esposizione per la vendita il prodotto è da tenere a temperatura ambiente (+4°C e +25°C).

#### Uso previsto

Il prodotto è pronto per il consumo, tuttavia il riscaldamento permette di apprezzarne al meglio le caratteristiche

## Packaging

Tipo	Descrizione	Codice EAN	Materiale	Dimensione (mm, L x l x h)	Peso (g)
Imballo primario		8000617120018		185 x 40 x 110	1.000
Imballo secondario				355 x 190 x 190	12.300

Lingue riportate in etichetta: italiano  
n° unità/ cartone: 12

## Pallettizzazione

Tipo pallet

EPAL