

LES SEMOULES ET POLENTA



LISTE DES INGRÉDIENTS

Semoule fine et moyenne : 100% semoule de blé dur de qualité supérieure

Polenta : 100% semoule de maïs

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de semoule)

Semoule fine et moyenne

- Valeur énergétique : 358 kcal soit 1519 kJ
- Protéines : 13 g
- Glucides : 72 g
- Lipides : 2 g

Polenta

- Valeur énergétique : 353 kcal soit 1496 kJ
- Protéines : 7,9 g
- Glucides : 78 g
- Lipides : 1 g

TEMPS DE CUISSON ET RENDEMENT

Semoule moyenne

Préparation : 2,5l d'un liquide* pour 500 g de semoule

Temps de cuisson : 2 mn

Densité (en Kg) : 1,05

Semoule fine

Préparation : 2,5l d'un liquide* pour 500 g de semoule

Temps de cuisson : 2 mn

Densité (en Kg) : 1,33

* liquide : eau/lait, suivant la préparation de votre plat

LES SEMOULES ET POLENTA



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Semoule

- **Humidité** (% sur tel quel) $\leq 12,5$
- **Cendres** (% sur sec) $\leq 1,4$
- **Matières azotées** (% sur sec) ≥ 12
- **Acidité grasse** (% sur sec) $\leq 0,07$
- **Masse volumique apparente** > 700 g/l
- **Gonflement** $> 2,2$ au bout de 30 mn

Polenta

- **Humidité** (% sur tel quel) ≤ 14
- **Cendres** (% sur sec) $< 0,6$
- **Lipides** $< 1,5$

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Désignation	Palettisation						
	Code produit	Poids en gr	Nb articles/carton	Cartons /couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids en Kg /palette
Semoule fine Panzani	JC 70	5000	1	12	8	96	480
Semoule moyenne Panzani	JC 71	5000	1	12	8	96	480
Polenta Ferrero	JV 20	500	20	9	4	36	360

DLUO

2 ans

Conservation à température ambiante, dans un endroit sec

