



## Fiche technique

# POLENTA BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Polenta* <i>*issue de l'agriculture biologique</i>
Ingrédient(s) :	Farine de maïs* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeur nutritionnelle pour 100g:	Valeur énergétique : 349 kcal-1481 kJ Protéines : 7.6 g Glucides : 77.3 g Lipides : 1.0 g Fibres : 2.5 g
Caractéristiques physico-chimiques et composition :	Humidité : <15.0 % Protéines : 6.0-8.0 % Glucides : 70-80 % Fibre alimentaire : <4.0 % Lipides : <2.5% Xanthophylle : 25-40 mg/kg
Caractéristiques physiques :	- Points noirs : max. 25 dans 100 g de produit - Granulométrie : 1.010 :<0 % 550 : 60-70 % 250 : 20-30 % 150 : 6-10 %
Caractéristiques microbiologiques :	Levures et moisissures : <10E5 ufc/g Coliformes : <10E3 ufc/g Mycotoxines et métaux lourds : conformes à la législation
Conservation :	Dans un endroit frais et sec : 6 mois
Conditionnement :	Sac de 25 kg
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783  
 mail : [actibio@actibio.net](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)