

	SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET	Rev. 2017801
		Data / Date: 23/01/2018
		Pag. 1/1

DENOMINAZIONE: NAME OF THE PRODUCT:	Polenta con Funghi Porcini e Tartufi		Polenta with Porcini mushrooms and Truffles	
MODALITÀ D'USO: HOW TO USE:	La polenta è un piatto tipico delle valli Piemontesi che porta nelle vostre case il sapore della tradizione. Per permettervi di gustarla in ogni momento l'abbiamo già preparata, miscelandovi funghi porcini e tartufi, creando così un piatto completo e di semplice e veloce esecuzione. Versare in una pentola circa ½ litro di acqua per ogni 100 g di polenta e portare ad ebollizione, quindi aggiungere lentamente la polenta e mescolare per 8/10 minuti. Per ottenere un piatto più denso, aumentare il tempo di cottura. Prima di servire in tavola consigliamo di aggiungere una noce di burro o due cucchiaini di olio extra vergine di oliva Inaudi. Ogni 200 g: dose per 2/3 persone.		Polenta is a dish of Piedmont leading into your home a taste of tradition. To allow you to enjoy it at any time we have already prepared a mix of "polenta" mushrooms and truffles, creating a complete meal quickly and easily to execute. Pour into a pot 500 ml of water for every 100 g of polenta and boil, then slowly add the polenta and stir for 8/10 minutes. To obtain a more dense dish, increasing the cooking time. Before serving on the table please add a tablespoon of butter or two tablespoons of extra virgin olive oil Inaudi. Use 200g of Polenta with Porcini mushrooms and Truffles Inaudi for 2/3 people.	
INGREDIENTI: INGREDIENTS:	Farina di mais 91%, funghi porcini secchi 4,4% (Boletus edulis e relativo gruppo), sale, tartufi secchi 0,1% (Tuber aestivum e albidum), carote, cipolle, aglio. Può contenere tracce di soia, sesamo e glutine .		Maize flour 91%, dried porcini mushrooms 4,4% (Boletus edulis and relative group), salt, dried truffles 0,1% (Tuber aestivum and albidum), carrots, onions, garlic. May contain traces of soy, sesame and gluten .	
CONFEZIONAMENTO: PACKAGING:	Sacchetto in Astuccio: 150g. Vaso in vetro: 430g.		Bag in case: 150g. Glass jar: 430g.	
REQUISITI ORGANOLETTICI: ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS:	Il prodotto è composto da farina di mais e da altri ingredienti miscelati insieme. Consistenza: tipica della farina di mais addizionata di altri ingredienti quali pezzi di funghi e tartufi. Colore: giallo intenso con presenza di pezzi di color marrone o bruno più o meno scuri. Sapore e odore: tipico della polenta di mais con note di funghi porcini e tartufo.		The product is composed of corn flour and other ingredients mixed together. Consistency: Typical corn flour with the presence of larger pieces of mushrooms and truffle mixed. Color: yellow with the presence of brown or dark brown pieces. Taste and smell: typical of polenta with notes of porcini mushrooms and truffles.	
REQUISITI MICROBIOLOGICI: SI SEGUE UN PIANO DI CAMPIONAMENTO ANNUALE PRODOTTI (A ROTAZIONE) MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS: WE FOLLOW AN ANNUAL PLAN OF ANALYSIS OF OUR PRODUCTS (IN ROTATION)	SAGGIO	TEST	METODO / METHOD	VALORE LIMITE / LIMIT VALUE
	Microorganismi a 30°C Coliformi a 30°C Escherichia coli β-glucuronidasi positivo a 44°C Stafilococchi coagulanti-positivi a 37°C Salmonella spp.	Microorganisms at 30°C Coliforms at 30°C Escherichia coli β-glucuronidase positive at 44°C Coagulase-positive staphylococci at 37°C Salmonella spp.	UNI EN ISO 4833:2004 ISO 4832:2006 UNI 10980:2002 UNI EN ISO 6888-1:2004 UNI EN ISO 6579:2004	<200.000 UFC/g <1.000 UFC/g <100 UFC/g <100 UFC/g Assente/25g
STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE: STORAGE AND CONSERVATION:	Mantenere in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta.		Keep in a cool and dry place away from direct light.	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: SHELF LIFE:	18 mesi. Verificare il termine di conservazione prima della commercializzazione o consumo.		18 months. Verify the term of storage prior to marketing or consumption.	
ETICHETTA NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO: NUTRITIONAL VALUE AVERAGE FOR 100G OF PRODUCT:	Valore energetico: Grassi Saturi Trans Colesterolo Sodio (equivalente a sale 3,3g) Carboidrati Fibre Zuccheri Proteine Vit A Vit C Calcio Ferro	Energy value: Fats saturated trans Cholesterol Sodium (equivalent to salt 3,3g) Carbohydrates Fibre Sugars Proteins Vit A Vit C Calcium Iron	1427 kJ – 336 kcal 0,7 g 0,2 g 0 g 0 mg 1320 mg 74 g 1,5 g 0,6 g 7,7 g 47 UI 0,2 mg 27 mg 0,8 mg	
MOCA (MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI) (MATERIALS AND OBJECTS IN CONTACT WITH FOODS)	Si dichiara che gli imballaggi primari utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti.		We declare that the primary packaging used are suitable for contact with foods.	
ALLERGENI: / ALLERGENS:	Può contenere tracce di soia, sesamo e glutine .		May contain traces of soy, sesame and gluten .	
OGM: (ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI) OGM: (GENETICALLY MODIFIED ORGANISM)	In base alle nostre conoscenze ed alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo che il prodotto non contiene alcun ingrediente di origine OGM come stabilito nel Reg. CE 1829/2003 riguardante alimenti e mangimi geneticamente modificati. Si dichiara pertanto che il prodotto è conforme alle norme nazionali e comunitarie (regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE).		Based on our knowledge and the statements of our suppliers, we declare that the product does not contain any ingredients of GMO origin as set out in EC Regulation 1829/2003 on genetically modified food and feed. Therefore we declares that the product complies with Community and national rules (Regulations 1829/2003/CE and 1830/2003/CE).	

L'azienda INAUDI CLEMENTE & C. S.r.l. si è adeguata alle disposizioni del Reg. CE/UE 852/2004 ed opera secondo un proprio piano H.A.C.C.P.
The company INAUDI CLEMENTE & C. LTD has complied with the provisions of Reg. CE/EU 852/2004 and operates according to its own HACCP plan.

INAUDI CLEMENTE & C. S.r.l. – Corso Mazzini 148, Borgo San Dalmazzo (Cuneo) Italia – Tel. +39.0171266189