


Sistema Qualità Quality System  <b>FIorentINI</b>	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	2° Edizione; Rev N° 0  Date 25/08/2020
--	--	--

**SNICK SNACK LA NON PATATINA – Gusto Barbecue**  
**SNICK SNACK LA NON PATATINA – Barbecue Flavour**

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Chips di patate gusto barbecue Barbecue flavour potatoes chips																																																
CODICE INTERNO / CODE	8401																																																
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Fiocchi di patate 70%, farina di riso, olio di mais, zucchero, pomodoro in polvere, cloruro di potassio, estratto di lievito, sale, olio di girasole, sale affumicato, peperone rosso in polvere, aceto balsamico in polvere (maltodestrine di patata, aceto balsamico), aglio in polvere, aceto di alcole in polvere (maltodestrine di patata, aceto di alcole), erbe aromatiche e spezie, acidificante: acido citrico, maltodestrine (patata), colorante: estratto di paprika, aromi naturali, estratto di spezie, curcuma, antiossidante: estratto naturale di oliva. 70% potato flakes, rice flour, corn oil, sugar, dried tomatoes, potassium chloride, yeast extract, salt, sunflower oil, smoked salt, dried red bell pepper, dried balsamic vinegar (potato maltodextrin, balsamic vinegar), dried garlic, dried alcohol vinegar (potato maltodextrin, alcohol vinegar), aromatic herbs and spices, acidifying: citric acid, maltodextrin (potato), colour: paprika extract, natural flavourings, spices extract, turmeric, antioxidant: natural olive extract.																																																
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE																																																
CODICE EAN / EAN CODE	8002885000696																																																
EAN CRT / EAN BOX	48002885000694																																																
ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT	/																																																
ALLERGENI EVENTUALMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION / EVENTUAL ALLERGENS FROM CROSS CONTAMINATION	Latte e soia / Milk and soy																																																
CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / CLAIMS	NON FRITTO / 70% DI GRASSI IN MENO – Rispetto alla media degli snack analoghi più venduti (Fonte IRI) / SENZA OLIO DI PALMA / SENZA GLUTINE / VEGAN OK NOT FRIED / 70% FATS LESS - Compared to the average of the best-selling similar products (Source IRI) / WITHOUT PALM OIL / GLUTEN FREE / VEGAN OK																																																
VALORI NUTRIZIONALI GDA* (Guideline Daily Amounts): sono le quantità giornaliere di calorie e nutrienti raccomandate per una dieta equilibrata. Hanno un valore indicativo poiché i fabbisogni individuali possono variare in funzione dell'età, del sesso, dell'attività fisica e di altri fattori. Le GDA qui utilizzate si riferiscono al fabbisogno energetico medio giornaliero di un adulto (pari a 2000 kcal) NUTRITIONAL VALUES GDA* (Guideline Daily Amounts): are a guide to the total amount of energy and nutrients that a typical healthy adult should be eating in a day. For any individual, energy and nutrient requirements may be higher or lower than the published GDAs, based on their gender, age, weight, level of physical activity and other factors. GDAs here considered refer to the total amount of energy that a typical healthy individual should be eating in a day (2000 kcal)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">VALORI MEDI / AVERAGE VALUES</th> <th style="width: 15%;">Per 100 g di prodotto / For 100 g of product</th> <th style="width: 15%;">Per porzione 65 g / For serving 65 g</th> <th style="width: 15%;">% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving</th> <th style="width: 20%;">GDA* Quantità giornaliera di riferimento per un adulto / Adult GDAs* based on daily intake of 2000 kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia / Energy</td> <td>1605 kJ / 381 kcal</td> <td>1043 kJ / 248 kcal</td> <td>12%</td> <td>8400 kJ / 2000 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>8,4 g</td> <td>5,4 g</td> <td>8%</td> <td>70 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</td> <td>1,2 g</td> <td>0,8 g</td> <td>4%</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td>64 g</td> <td>41,6 g</td> <td>16%</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri / Of which sugars</td> <td>4,7 g</td> <td>3,1 g</td> <td>3%</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td>8,2 g</td> <td>5,3 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>8,3 g</td> <td>5,4 g</td> <td>11%</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1,3 g</td> <td>0,85 g</td> <td>14%</td> <td>6 g</td> </tr> </tbody> </table>	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	Per 100 g di prodotto / For 100 g of product	Per porzione 65 g / For serving 65 g	% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving	GDA* Quantità giornaliera di riferimento per un adulto / Adult GDAs* based on daily intake of 2000 kcal	Energia / Energy	1605 kJ / 381 kcal	1043 kJ / 248 kcal	12%	8400 kJ / 2000 kcal	Grassi / Fat	8,4 g	5,4 g	8%	70 g	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,2 g	0,8 g	4%	20 g	Carboidrati / Carbohydrate	64 g	41,6 g	16%	260 g	Di cui zuccheri / Of which sugars	4,7 g	3,1 g	3%	90 g	Fibre / Fibre	8,2 g	5,3 g	-	-	Proteine / Protein	8,3 g	5,4 g	11%	50 g	Sale / Salt	1,3 g	0,85 g	14%	6 g			
VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	Per 100 g di prodotto / For 100 g of product	Per porzione 65 g / For serving 65 g	% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving	GDA* Quantità giornaliera di riferimento per un adulto / Adult GDAs* based on daily intake of 2000 kcal																																													
Energia / Energy	1605 kJ / 381 kcal	1043 kJ / 248 kcal	12%	8400 kJ / 2000 kcal																																													
Grassi / Fat	8,4 g	5,4 g	8%	70 g																																													
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,2 g	0,8 g	4%	20 g																																													
Carboidrati / Carbohydrate	64 g	41,6 g	16%	260 g																																													
Di cui zuccheri / Of which sugars	4,7 g	3,1 g	3%	90 g																																													
Fibre / Fibre	8,2 g	5,3 g	-	-																																													
Proteine / Protein	8,3 g	5,4 g	11%	50 g																																													
Sale / Salt	1,3 g	0,85 g	14%	6 g																																													
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: circolare con superficie e bordo irregolari (diametro 4,5 cm circa), spessore variabile compreso tra 1 e 2 mm, peso variabile da 0,8 a 1,4 g (peso medio 1,1 g circa) / circular, irregular surface and edge (diameter about 4,5 cm), variable thickness about 1 ÷ 2 mm, variable weight about 0,8 ÷ 1,4 (average weight about 1,1 g) COLORE / COLOUR: da giallo a sfumature rosso intenso / from yellow to deep red shades ODORE / SMELL: tipico di uno snack al barbecue / typical of a barbecue snack SAPORE / TASTE: di patata e gusto barbecue / potato and barbecue taste CONSISTENZA / TEXTURE: friabile e croccante / crisp and crunchy																																																
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Umidità / Moisture: < 9,5% Unità rotte / Broken units: < 25% Briciole / Crumbs: < 10% Briciole bruciate / Burnt crumbs: < 6% Unità difettose (mal soffiate) / Defective units (badly blown): < 3%																																																

	Presenza di chicchi non soffiati / Presence of grains not blown: < 3% Corpi estranei / Foreign bodies : assenti / absent OGM / GMO: conforme ai / in conformity with Reg. CE 1829 - 1830/2003 Metalli pesanti / Heavy metals: conforme ai / in conformity with Reg. CE 466/2001 – 1881/2006 Multiresiduali / Multiresidual: conforme ai / in conformity with Reg. CE 839/2008, 466/2001 e succ. modifiche Micotossine / Mycotoxins: conforme ai / in conformity with Reg. CE 466/2001 - 1881/2006 – 1126/2007																														
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>VALORE / VALUE</th> <th>TOLLERANZA/TOLERANCE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CBT / Total germ count: ufc/g</td> <td>&lt; 5.000</td> <td>&lt; 500.000</td> </tr> <tr> <td>Coliformi totali / Total coliforms: ufc/g</td> <td>&lt; 10</td> <td>&lt; 200</td> </tr> <tr> <td>E. coli: ufc/g</td> <td>&lt; 10</td> <td>&lt; 10</td> </tr> <tr> <td>Staphilococcus aureus : ufc/g</td> <td>&lt; 100</td> <td>&lt; 100</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus : ufc/g</td> <td>&lt; 10</td> <td>&lt; 100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella: ufc/25g</td> <td>assente / absent</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes: ufc/25g</td> <td>assente / absent</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Muffe / Moulds: ufc/g</td> <td>&lt; 100</td> <td>&lt; 10.000</td> </tr> <tr> <td>Lieviti / Yeasts: ufc/g</td> <td>&lt; 100</td> <td>&lt; 10.000</td> </tr> </tbody> </table>		VALORE / VALUE	TOLLERANZA/TOLERANCE	CBT / Total germ count: ufc/g	< 5.000	< 500.000	Coliformi totali / Total coliforms: ufc/g	< 10	< 200	E. coli: ufc/g	< 10	< 10	Staphilococcus aureus : ufc/g	< 100	< 100	Bacillus cereus : ufc/g	< 10	< 100	Salmonella: ufc/25g	assente / absent		Listeria monocytogenes: ufc/25g	assente / absent		Muffe / Moulds: ufc/g	< 100	< 10.000	Lieviti / Yeasts: ufc/g	< 100	< 10.000
	VALORE / VALUE	TOLLERANZA/TOLERANCE																													
CBT / Total germ count: ufc/g	< 5.000	< 500.000																													
Coliformi totali / Total coliforms: ufc/g	< 10	< 200																													
E. coli: ufc/g	< 10	< 10																													
Staphilococcus aureus : ufc/g	< 100	< 100																													
Bacillus cereus : ufc/g	< 10	< 100																													
Salmonella: ufc/25g	assente / absent																														
Listeria monocytogenes: ufc/25g	assente / absent																														
Muffe / Moulds: ufc/g	< 100	< 10.000																													
Lieviti / Yeasts: ufc/g	< 100	< 10.000																													
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT	65 g																														
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	70 g circa / about																														
PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING	5 g circa / about																														
MARCHIO / BRAND	FIORENTINI																														
STABILIMENTO DI PRODUZIONE / PLANT	Nello stabilimento indicato dalla lettera posta accanto al termine minimo di conservazione / In the plant indicated by the letter near the best before date: A = Strada del Francese, 154 - 10156 Torino (Italia), B = Via Marco Biagi, 6 - 10028 Trofarello TO (Italia)																														
SHELF LIFE DALLA PRODUZIONE / SHELF LIFE FROM PRODUCTION	9 mesi / months																														
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA DALLA CONSEGNA SHELF LIFE GUARANTEE AFTER DELIVERY	6 mesi / months																														
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce / Store in a cool and dry place, do not expose to sunlight																														
LOTTO DI PRODUZIONE / LOT NUMBER	Su imballo. Identificato come AA/0000001: AA=anno; 0000001=n° ordine di lavoro / On the packaging. Identified like AA/0000001: AA=year; 0000001= work order number																														
TIPO CONFEZIONE / TYPE OF PACKAGING	Pacchetto a cuscino / Pillow pack																														
ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY	Bobina stampata in polipropilene coex OPPO 30 µm + OPPM 30 µm; stampa flessografica interna Printed foil in polypropylene coex OPPO 30 µm + OPPM 30 µm; internal flexographic printing																														
N° PEZZI PER CARTONE / N° UNITS X BOX	10																														
N° CARTONI PER STRATO / N° BOX X LAYER	9																														
N° STRATI PER PALLET / N° LAYER X PALLET	8 (4+4) sovrapposti / double stacked																														
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	72 (36+36) sovrapposti / double stacked																														
DIMENSIONI CONFEZIONE (cm) / UNIT MEASUREMENT (cm)	H 26,0 x L 14,0 x P 8,0																														
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 24,5 x L 25,0 x P 39,0																														
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	1 kg circa / about																														
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	113 cm circa compreso il pallet / about including pallet																														
ENTE CERTIFICATORE / CERTIFICATOR AGENCY	/																														
N° DI AUTORIZZAZIONE / AUTHORISATION NUMBER	/																														
TARIFF NUMBER	1905.9080																														
<a href="mailto:qualita@fiorentinialimentari.it">qualita@fiorentinialimentari.it</a>	Quality office: dr. Matteo Romondia																														