


Sistema Qualità Quality System FIorentINI	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N° 0 Date 05/05/2022
--	--	--

GALLETTE SUPER PROTEIN CAKES WITH PULSES

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Galette con lenticchie rosse Cakes with red lentils				
CODICE INTERNO / CODE	3322				
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di lenticchie rosse 90%, fecola di patate, sale marino Red lentil flour 90%, potato starch, sea salt.				
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE				
CODICE EAN / EAN CODE	8002885002317				
EAN CRT / EAN BOX	18002885002314				
ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT	/				
ALLERGENI EVENTUALMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION / EVENTUAL ALLERGENS FROM CROSS CONTAMINATION	/				
CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / CLAIMS	SENZA GLUTINE / AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE A BASE DI LENTICCHIE / AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE / A BASSO CONTENUTO DI GRASSI / VEGAN OK GLUTEN FREE / HIGH IN PROTEIN BASED ON LENTILS / HIGH IN FIBRE / LOW FAT/ 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)	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	Per 100 g di prodotto / For 100 g of product	Per porzione 30 g / For serving 30 g	% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving	GDA* Quantità giornaliere di riferimento per un adulto / Adult GDAs* based on daily intake of 2000 kcal
	Energia / Energy	1500 kJ / 355 kcal	450 kJ / 106 kcal	5,4%	8400 kJ / 2000 kcal
	Grassi / Fats	1,9 g	0,6 g	0,8%	70 g
	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturated	0,2 g	0,1 g	0,3%	20 g
	Carboidrati / Carbohydrate	54,8 g	16,4 g	6,3%	260 g
	Di cui zuccheri / Of which sugars	1,4 g	0,4 g	0,5%	90 g
	Fibre / Fibres	12,2 g	3,7 g	-	-
	Proteine / Protein	23,7 g	7,1 g	14,2%	50 g
	Sale / Salt	1,00 g	0,30 g	5%	6 g
	Fosforo / Phosphorus	307 mg (44% VNR)	92,1 mg	13,2%	700 mg
Ferro / Iron	6,3 mg (45% VNR)	1,9 mg	13,5%	14 mg	
Magnesio / Magnesium	69 mg (18% VNR)	20,6 mg	5,5%	375 mg	
Zinco / Zinc	3,5 mg (35% VNR)	1,04 mg	10,4 %	10 mg	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: galletta rotonda con superficie e bordo irregolari con diametro di circa 90 mm, spessore variabile tra 6 e 9 mm, peso variabile tra 5,5 e 8,5 g / circular cake with irregular surface and edge, diameter about 90 mm, variable thickness about 6-9 mm, variable weight about 5.5-8.5 g COLORE / COLOUR: giallo scuro, / dark yellow, ODORE / SMELL: delicato, con le piacevoli note di lenticchie rosse / delicate, particular flavours of red lentils SAPORE / TASTE: delicato, con le piacevoli note di lenticchie rosse / delicate, particular flavours of red lentils CONSISTENZA / TEXTURE: friabile e croccante / crisp and crunchy				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTICS	Umidità / Moisture < 9,5 % Unità rotte e/o briciole / Broken units and/or crumbs < 7% Briciole bruciate / Burnt crumbs < 2% 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 466/2001 e succ. modifiche, 839/2008 Micotossine / Mycotoxins: conforme ai / in conformity with Reg. CE 466/2001 - 1881/2006 - 1126/2007				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	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		

Sistema Qualità Quality System FIorentINI	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N° 0 Date 05/05/2022
--	--	--

	Salmonella: ufc/25g Listeria monocytogenes: ufc/25g Muffe / Moulds: ufc/g Lieviti / Yeasts: ufc/g	assente / absent assente / absent < 100 < 100	< 10.000 < 10.000
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT	120 g		
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	125 g circa / about		
PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING	5 g circa / about		
MARCHIO / BRAND	FIorentINI		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE / PLANT	Birko s.r.l. 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	12 mesi / months		
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA DALLA CONSEGNA SHELF LIFE GUARANTEE AFTER DELIVERY	8 mesi / months		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE	Conservare in luogo 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 tubolare ciuffato / Tubular packet		
ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY	Bobina stampata in polipropilene coex OPPO 20 µm + OPPW 20 µm; stampa flessografica interna Printed foil in polypropylene coex OPPO 20 µm + OPPW 20 µm; internal flexographic printing		
N° PEZZI PER CARTONE / N° UNITS X BOX	12		
N° CARTONI PER STRATO / N° BOX X LAYER	8		
N° STRATI PER PALLET / N° LAYER X PALLET	10 (5+5 sovrapposti / double stacked)		
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	80 (40+40 sovrapposti / double stacked)		
DIMENSIONI CONFEZIONE (cm) / UNIT MEASUREMENT (cm)	H 24,0 x Ø 9,0		
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 19,5 x L 27,5 x P 37,0 (cartone di piatto/ box on the bottom)		
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	1,8 kg circa / about		
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	112,5 cm circa compreso il pallet / about including pallet		
ENTE CERTIFICATORE / CERTIFICATOR AGENCY	/		
N° DI AUTORIZZAZIONE / AUTHORISATION NUMBER	/		
TARIFF NUMBER	1905.9055		
qualita@fiorentinialimentari.it	Quality office: Dott. Dario Sangiuliano		