


Sistema Qualità Quality System FIorentINI	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N°6 Date 30/03/2021
------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

SI & NO
BIO TRIANGOLI DI RISO AL SALE MARINO
ORGANIC SMALL TRIANGULAR RICE CAKES WITH SEA SALT

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Mini gallette di riso al sale marino da agricoltura biologica Small rice cakes with sea salt from organic farming				
CODICE INTERNO / CODE	9601				
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Riso integrale* e riso* 89%, oli vegetali* (girasole* e mais*), sale marino 1%. *da agricoltura biologica. 89% Wholegrain brown rice* and rice*, vegetable oils* (sunflower* and corn*), 1% sea salt. *from organic farming.				
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE				
CODICE EAN / EAN CODE	8002885007473				
EAN CRT / EAN BOX	18002885007470				
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	BIOLOGICO / SI VEGAN / NO FRITTO / NO LIEVITO / SENZA GLUTINE ORGANIC / YES VEGAN / NO FRIED / NO YEAST / GLUTEN FREE				
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 50 g / For serving 50 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	1869 kJ / 444 kcal	934 kJ / 222 kcal	11%	8400 kJ / 2000 kcal
	Grassi / Fat	12,8 g	6,4 g	9%	70 g
	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,7 g	0,9 g	4%	20 g
	Carboidrati / Carbohydrate	73,8 g	36,9 g	14%	260 g
	Di cui zuccheri / Of which sugars	0,5 g	0,3 g	0%	90 g
	Fibre / Fibre	2,7 g	1,4 g	-	-
	Proteine / Protein	7,0 g	3,5 g	7%	50 g
	Sale / Salt	1,00 g	0,50 g	8%	6 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: triangolini con superficie e bordo irregolari (lato 5 cm circa), spessore variabile compreso tra 1 e 4 mm, peso variabile da 1,2 a 1,8 g (peso medio 1,5 g circa) / triangular, irregular surface and edge (side about 5 cm), variable thickness about 1 ÷ 4 mm, variable weight about 1,2 ÷ 1,8 (average weight about 1,5 g) COLORE / COLOUR: da bianco a bianco panna, ben visibili alcuni frammenti delle glumette esterne del riso integrale / white to creamy white, clearly visible fragments of external glumette of brown rice ODORE / SMELL: delicato, di riso tostato / delicate, roasted rice SAPORE / TASTE: di riso tostato al sale marino / roasted rice and sea salt 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 Multiresidui / Multiresidual: conforme ai / in conformity with Reg. CE 834/2007 Micotossine / Mycotoxins: conforme ai / in conformity with Reg. CE 466/2001 - 1881/2006 - 1126/2007				

	VALORE / VALUE	TOLLERANZA/TOLERANCE
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	CBT / Total germ count: ufc/g	< 5.000
	Coliformi totali / Total coliforms: ufc/g	< 10
	E. coli: ufc/g	< 10
	Staphilococcus aureus : ufc/g	< 100
	Bacillus cereus : ufc/g	< 10
	Salmonella: ufc/25g	assente / absent
	Listeria monocytogenes: ufc/25g	assente / absent
	Muffe / Moulds: ufc/g	< 100
	Lieviti / Yeasts: ufc/g	< 100
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT	100 g	
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	105 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 fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari / Store in a cool and dry place, away from 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	Sacchetto 4 saldature / Squared bottom pack	
ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY	Bobina stampata in polipropilene coex OPPO 25 µm + OPPX 25 µm; stampa flessografica interna Printed foil in polypropylene coex OPPO 25 µm + OPPX 25 µm; internal flexographic printing	
N° PEZZI PER CARTONE / N° UNITS X BOX	12	
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 21,0 x L 12,0 x P 7,0	
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 23,5 x L 26,0 x P 40,0	
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	1,6 kg circa / about	
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	109 cm circa compreso il pallet / about including pallet	
ENTE CERTIFICATORE / CERTIFICATOR AGENCY	QCertificazioni s.r.l.	
N° DI AUTORIZZAZIONE / AUTHORISATION NUMBER	IT BIO 014 n° 7169	
TARIFF NUMBER	1904.1030	
qualita@fiorentinialimentari.it	Quality office: Dott.ssa Chiara Roggero	