


| | | |
|--|--|--|
| Sistema Qualità Quality System FIorentINI | SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION | 2° Edizione; Rev N° 4 Date 03/11/2020 |
|--|--|--|

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

| DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT | Mini gallette di mais al sale marino da agricoltura biologica Small corn cakes with sea salt from organic farming | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|------------------|--------------------|-------------------|-----|---------------------|--------------|------|-------|----|------|---|-------|-------|----|------|-------------------------------|------|------|-----|-------|--------------------------------------|-------|-------|----|------|---------------|-------|-------|---|---|--------------------|-------|-------|----|------|-------------|-------|--------|----|-----|
| CODICE INTERNO / CODE | 9602 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTI / INGREDIENTS | Mais* 89%, oli vegetali* (girasole* e mais*), sale marino 1%. *da agricoltura biologica. 89% Corn*, 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 | 8002885007480 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EAN CRT / EAN BOX | 18002885007487 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT | Nessun allergene / No allergens | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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) | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">VALORI MEDI / AVERAGE VALUES</th> <th style="text-align: center;">Per 100 g di prodotto / For 100 g of product</th> <th style="text-align: center;">Per porzione 50 g / For serving 50 g</th> <th style="text-align: center;">% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving</th> <th style="text-align: center;">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>1797 kJ / 426 kcal</td> <td>898 kJ / 213 kcal</td> <td>11%</td> <td>8400 kJ / 2000 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>10 g</td> <td>5,0 g</td> <td>7%</td> <td>70 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</td> <td>1,2 g</td> <td>0,6 g</td> <td>3%</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td>76 g</td> <td>38 g</td> <td>15%</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri / Of which sugars</td> <td>0,5 g</td> <td>0,3 g</td> <td>0%</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td>2,6 g</td> <td>1,3 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>6,7 g</td> <td>3,4 g</td> <td>7%</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1,0 g</td> <td>0,50 g</td> <td>8%</td> <td>6 g</td> </tr> </tbody> </table> | 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 | 1797 kJ / 426 kcal | 898 kJ / 213 kcal | 11% | 8400 kJ / 2000 kcal | Grassi / Fat | 10 g | 5,0 g | 7% | 70 g | Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates | 1,2 g | 0,6 g | 3% | 20 g | Carboidrati / Carbohydrate | 76 g | 38 g | 15% | 260 g | Di cui zuccheri / Of which sugars | 0,5 g | 0,3 g | 0% | 90 g | Fibre / Fibre | 2,6 g | 1,3 g | - | - | Proteine / Protein | 6,7 g | 3,4 g | 7% | 50 g | Sale / Salt | 1,0 g | 0,50 g | 8% | 6 g |
| 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 | 1797 kJ / 426 kcal | 898 kJ / 213 kcal | 11% | 8400 kJ / 2000 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grassi / Fat | 10 g | 5,0 g | 7% | 70 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates | 1,2 g | 0,6 g | 3% | 20 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidrati / Carbohydrate | 76 g | 38 g | 15% | 260 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Di cui zuccheri / Of which sugars | 0,5 g | 0,3 g | 0% | 90 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibre / Fibre | 2,6 g | 1,3 g | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine / Protein | 6,7 g | 3,4 g | 7% | 50 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sale / Salt | 1,0 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: Giallo pallido, visibili alcuni piccoli frammenti delle parti esterne leggere del tutolo / pale yellow, some small fragments of the outer parts of the corn cob ODORE / SMELL: delicato di mais tostato e sale marino / delicate roasted corn and sea salt SAPORE / TASTE: delicato simile al pop corn, di mais tostato al sale marino, assenza sapori sgradevoli / delicate similar to pop corn and sea salt - roasted corn, no unpleasant 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: Micotossine / Mycotoxins: | conforme al / in conformity with Reg. CE 834/2007 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 |
| | 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 | 100 g | |
| PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT | 106 g circa / about | |
| PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING | 6 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 Turin (Italy), B = Via Marco Biagi, 6 - 10028 Trofarello TO (Italy) | |
| 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 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 | Sacchetto 4 saldature / Squared bottom pack | |
| ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY | Bobina stampata in polipropilene coex OPPO 25 µm + OPPW 25 µm; stampa flessografica interna / Printed foil in polypropylene coex OPPO 25 µm + OPPW 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 | 1904.1010 | |
| qualita@fiorentinialimentari.it | Quality office: dr. Matteo Romondia | |