


| | | |
|--|--|---|
| Sistema Qualità Quality System FIorentINI | SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION | 2° Edizione; Rev N°0 Date 06/06/2022 |
|--|--|---|

SNICK SNACK – CHIPS SUPER PROTEIN

SNICK SNACK – CHIPS SUPER PROTEIN

| | | | | | |
|--|---|--|--------------------------------------|--|--|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT | Chips di lenticchie rosse Red lentils chips | | | |  |
| CODICE INTERNO / CODE | 8480 | | | | |
| INGREDIENTI / INGREDIENTS | Farina di lenticchie rosse decorticate 76%, fecola di patate, fiocchi di patate, olio di mais, farina di riso, sale, curcuma, aroma naturale oliva 76% Red lentil peeled flour, potato starch, potato flakes, corn oil, rice flour, salt, turmeric, natural olive extract. | | | | |
| ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL | UE / NON UE | | | | |
| CODICE EAN / EAN CODE | 8002885003307 | | | | |
| EAN CRT / EAN BOX | 18002885003304 | | | | |
| 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 | SENZA GLUTINE/ AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE E FIBRE GLUTEN FREE/ HIGH IN PROTEIN AND FIBRE | | | | |
| VALORI NUTRIZIONALI | | | | | |
| <p>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)</p> <p>NUTRITIONAL VALUES</p> <p>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)</p> | 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 giornaliere di riferimento per un adulto / Adult GDAs* based on daily intake of 2000 kcal |
| | Energia / Energy | 1487 kJ / 353 kcal | 967 kJ / 229 kcal | 12% | 8400 kJ / 2000 kcal |
| | Grassi / Fat | 4,1 g | 2,7 g | 4% | 70 g |
| | Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates | 0,5 g | 0,3 g | 2% | 20 g |
| | Carboidrati / Carbohydrate | 52 g | 34 g | 13% | 260 g |
| | Di cui zuccheri / Of which sugars | 1,5 g | 0,9 g | 1% | 90 g |
| | Fibre / Fibre | 14 g | 9,0 g | - | - |
| | Proteine / Protein | 20 g | 13 g | 27% | 50 g |
| | Sale / Salt | 1,4 g | 0,91 g | 15% | 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: marroncino, tipico di lenticchie / light brown, typical for lentils ODORE / SMELL: tipico di uno snack a base di lenticche, assenza di odori sgradevoli / typical of a lentil based snack, without unpleasant flavour SAPORE / TASTE: di lenticchie/ lentils 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 466/2001 e succ. modifiche, 839/2008 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 | 65 g | < 500.000 |
| PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT | 70 g circa / about | < 200 |
| PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING | 5 g circa / about | < 10 |
| MARCHIO / BRAND | FIorentINI | < 100 |
| 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 Turin (Italy), B = Via Marco Biagi, 6 - 10028 Trofarello TO (Italy) | |
| SHELF LIFE DALLA PRODUZIONE / SHELF LIFE FROM PRODUCTION | 9 mesi / months | < 100 |
| SHELF LIFE MINIMA GARANTITA DALLA CONSEGNA SHELF LIFE GUARANTEE AFTER DELIVERY | 6 mesi / months | < 10.000 |
| MODALITA 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 | < 10.000 |
| N° CARTONI PER STRATO / N° BOX X LAYER | 9 | < 100 |
| N° STRATI PER PALLET / N° LAYER X PALLET | 8 (4+4 sovrapposti / double stacked) | < 100 |
| N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET | 72 (36+36 sovrapposti / double stacked) | < 100 |
| 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 39,5 | |
| PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX | 1,3 kg circa / about | < 100 |
| H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET | 111 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.ssa Chiara Roggero | |