


Sistema Qualità Quality System FIorentINI	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N°6 Date 17/11/2021
--	--	---

BIO MINI MAIS SNACK AL ROSMARINO
ORGANIC MINI MAIS SNACK WITH ROSEMARY

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Mini gallette di mais al rosmarino da agricoltura biologica Mini corn cakes with rosemary from organic farming																																													
CODICE INTERNO / CODE	1200A																																													
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Mais* 75%, oli vegetali* (girasole* e mais*), amido di mais*, sale, rosmarino* 0,6%, erbe aromatiche*, spezie*, aroma naturale di spezie. *da agricoltura biologica. 75% Corn*, vegetable oils* (sunflower* and corn*), corn starch*, salt, 0,6% rosemary*, aromatic herbs*, spices*, natural spice flavour. *from organic farming.																																													
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE																																													
CODICE EAN / EAN CODE	8002885005080																																													
EAN CRT / EAN BOX	78002885005089																																													
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 / SENZA GLUTINE / NON FRITTO / VEGAN OK ORGANIC / GLUTEN FREE / NOT FRIED / 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 50 g / For serving 50 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>1920 kJ / 456 kcal</td> <td>960 kJ / 228 kcal</td> <td>11%</td> <td>8400 kJ / 2000 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>14,9 g</td> <td>7,5 g</td> <td>11%</td> <td>70 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</td> <td>1,9 g</td> <td>1,0 g</td> <td>5%</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td>73,1 g</td> <td>36,6 g</td> <td>14%</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri / Of which sugars</td> <td>0,3 g</td> <td>0,2 g</td> <td>0%</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td>2,1 g</td> <td>1,1 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>6,4 g</td> <td>3,2 g</td> <td>6%</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1,20 g</td> <td>0,60 g</td> <td>10%</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	1920 kJ / 456 kcal	960 kJ / 228 kcal	11%	8400 kJ / 2000 kcal	Grassi / Fat	14,9 g	7,5 g	11%	70 g	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,9 g	1,0 g	5%	20 g	Carboidrati / Carbohydrate	73,1 g	36,6 g	14%	260 g	Di cui zuccheri / Of which sugars	0,3 g	0,2 g	0%	90 g	Fibre / Fibre	2,1 g	1,1 g	-	-	Proteine / Protein	6,4 g	3,2 g	6%	50 g	Sale / Salt	1,20 g	0,60 g	10%	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	1920 kJ / 456 kcal	960 kJ / 228 kcal	11%	8400 kJ / 2000 kcal																																										
Grassi / Fat	14,9 g	7,5 g	11%	70 g																																										
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,9 g	1,0 g	5%	20 g																																										
Carboidrati / Carbohydrate	73,1 g	36,6 g	14%	260 g																																										
Di cui zuccheri / Of which sugars	0,3 g	0,2 g	0%	90 g																																										
Fibre / Fibre	2,1 g	1,1 g	-	-																																										
Proteine / Protein	6,4 g	3,2 g	6%	50 g																																										
Sale / Salt	1,20 g	0,60 g	10%	6 g																																										
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: gallettina rotonda con superficie e bordo irregolari, diametro 42-45 mm, spessore variabile compreso tra 3 e 5 mm, peso variabile da 0,8 a 2,0 g / circular mini cake, irregular surface and edge, diameter about 42-45 mm, variable thickness about 3 ÷ 5 mm, variable weight about 0,8 ÷ 2,0 g COLORE / COLOUR: giallo pallido con pezzi sparsi di rosmarino / yellow with pieces of rosemary ODORE / SMELL: tipico di pop corn con una fragranza balsamica al rosmarino / delicate roasted corn with a rosemary note SAPORE / TASTE: tipico di pop corn con una lieve nota amarognola di rosmarino / typical of pop corn with a slight bitter note of rosemary 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 soffiante) / 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																																													

Sistema Qualità Quality System FIorentINI	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N°6 Date 17/11/2021
--	--	---

	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
	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	50 g		
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	55 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	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 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 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	16		
N° CARTONI PER STRATO / N° BOX X LAYER	12		
N° STRATI PER PALLET / N° LAYER X PALLET	8		
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	96		
DIMENSIONI CONFEZIONE (cm) / UNIT MEASUREMENT (cm)	H 20,0 x L 11,0 x P 6,0		
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 27,5 x L 20,0 x P 37,0 (cartone di taglio/ box on the side)		
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	1,2 kg circa / about		
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	235 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: Dott.ssa Chiara Roggero		