


Sistema Qualità Quality System FIorentINI	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N° 0 Date 10/11/2020
--	--	--

RICE SNACK – GUSTO PIZZA

RICE SNACK – PIZZA FLAVOUR

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Mini gallette di riso - gusto pizza con olio extravergine di oliva 3% Small rice cakes pizza flavour with extra virgin olive oil 3%																																													
CODICE INTERNO / CODE	866C																																													
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di riso 51%, farina di mais 28%, olio di girasole, olio extra vergine di oliva 3%, siero di latte in polvere, lattosio, sale, formaggio in polvere 1%, destrosio, amido di mais, pomodoro 0,5%, estratto di lievito, erbe aromatiche di cui basilico 0,1%, spezie, antiossidante: acido citrico, aromi. 51% Rice flour, 28% corn flour, sunflower oil, 3% extra virgin olive oil, whey, lactose, salt, 1% powdered cheese, dextrose, corn starch, 0,5% tomatoes, yeast extract, aromatic herbs of which 0,1% basil, spices, antioxidant: citric acid, flavourings.																																													
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE																																													
CODICE EAN / EAN CODE	8002885001051																																													
EAN CRT / EAN BOX	18002885001058																																													
ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT	Latte e derivati / Milk and dairy products																																													
ALLERGENI EVENTUALMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION / EVENTUAL ALLERGENS FROM CROSS CONTAMINATION	Soia / Soy																																													
CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / CLAIMS	SENZA GLUTINE / NON FRITTO GLUTEN FREE / NOT FRIED																																													
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: 20%;">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 40 g / For serving 40 g</th> <th style="width: 15%;">% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving</th> <th style="width: 35%;">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>1824 kJ / 433 kcal</td> <td>728 kJ / 173 kcal</td> <td>9%</td> <td>8400 kJ / 2000 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>11 g</td> <td>4,4 g</td> <td>6%</td> <td>70 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</td> <td>1,4 g</td> <td>0,5 g</td> <td>3%</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td>75 g</td> <td>29,8 g</td> <td>12%</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri / Of which sugars</td> <td>4,4 g</td> <td>1,8 g</td> <td>2%</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td>3,1 g</td> <td>1,2 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>6,9 g</td> <td>2,8 g</td> <td>6%</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1,73 g</td> <td>0,69g</td> <td>13%</td> <td>6 g</td> </tr> </tbody> </table>	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	Per 100 g di prodotto / For 100 g of product	Per porzione 40 g / For serving 40 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	1824 kJ / 433 kcal	728 kJ / 173 kcal	9%	8400 kJ / 2000 kcal	Grassi / Fat	11 g	4,4 g	6%	70 g	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,4 g	0,5 g	3%	20 g	Carboidrati / Carbohydrate	75 g	29,8 g	12%	260 g	Di cui zuccheri / Of which sugars	4,4 g	1,8 g	2%	90 g	Fibre / Fibre	3,1 g	1,2 g	-	-	Proteine / Protein	6,9 g	2,8 g	6%	50 g	Sale / Salt	1,73 g	0,69g	13%	6 g
VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	Per 100 g di prodotto / For 100 g of product	Per porzione 40 g / For serving 40 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	1824 kJ / 433 kcal	728 kJ / 173 kcal	9%	8400 kJ / 2000 kcal																																										
Grassi / Fat	11 g	4,4 g	6%	70 g																																										
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,4 g	0,5 g	3%	20 g																																										
Carboidrati / Carbohydrate	75 g	29,8 g	12%	260 g																																										
Di cui zuccheri / Of which sugars	4,4 g	1,8 g	2%	90 g																																										
Fibre / Fibre	3,1 g	1,2 g	-	-																																										
Proteine / Protein	6,9 g	2,8 g	6%	50 g																																										
Sale / Salt	1,73 g	0,69g	13%	6 g																																										
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: gallettina rotonda con superficie e bordo irregolari, diametro 42-45 mm, spessore variabile compreso tra 2 e 7 mm, peso variabile da 1,0 a 2,2 g / circular mini cake, irregular surface and edge, diameter about 42-45 mm, variable thickness about 2-7 mm, variable weight about 1,0-2.2 g COLORE / COLOUR: tipico dell'aromatizzazione, arancione sfumato / typical of flavouring, shaded orange ODORE / SMELL: speziato, tipico di uno snack alla pizza, assenza di odori sgradevoli / spiced, typical of a pizza snack, without unpleasant flavour SAPORE / TASTE: speziato, tipico di uno snack alla pizza / spiced, typical of a pizza snack CONSISTENZA / TEXTURE: croccante e friabile / crunchy and crumbly																																													
CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE / CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Umidità/ Moisture: < 9,5 % Unità rotte / Broken units: < 15 % Briciole bruciate / Burnt crumbs: < 5% Briciole / Crumbs: < 9% Corpi estranei / Foreign bodies: assenti / absent Metalli pesanti / Heavy metals: conforme ai / in conformity with Reg. CE 466/2001 – 1881/2006 OGM / GMO: conforme ai / in conformity with Reg. CE 1829 - 1830/2003 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	40 g	< 500.000
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	45 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 Torino (Italia), B = Via Marco Biagi, 6 - 10028 Trofarello TO (Italia)	
SHELF LIFE DALLA PRODUZIONE / SHELF LIFE FROM PRODUCTION	12 mesi / months	< 10.000
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA DALLA CONSEGNA SHELF LIFE GUARANTEE AFTER DELIVERY	8 mesi / months	< 10.000
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 + OPPM 25 µm; stampa flessografica interna Printed foil in polypropylene coex OPPO 25 µm + OPPM 25 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 18,5 x L 12,0 x P 6,5	
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 19,5 x L 27,5 x P 37,0 (cartoni di taglio/ box on the side)	
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	1 kg circa / about	
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	235 cm circa compreso il pallet / about including pallet	
ENTE CERTIFICATORE / CERTIFICATOR AGENCY	/	
N° DI AUTORIZZAZIONE / AUTHORISATION NUMBER	/	
TARIFF NUMBER	1904.1030	
qualita@fiorentinialimentari.it	Quality office: Dott.ssa Chiara Roggero	