


Sistema Qualità Quality System FIorentINI <small>BIBI D'AMBOLI</small>	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N° 0 Date 17/11/2020
--	--	--

RICE SNACK ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

RICE SNACK - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Mini gallette di riso con olio extravergine di oliva 3% Small rice cakes with extra virgin olive flavour 3%																																													
CODICE INTERNO / CODE	868C																																													
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di riso 51%, farina di mais, olio di girasole, olio extra vergine di oliva 3%, siero di latte, lattosio, destrosio, sale, amido di mais, estratto di lievito, aromi, erbe aromatiche e spezie, antiagglomerante: E504, aroma naturale di oliva. 51% Rice flour, corn flour, sunflower oil, 3% extra virgin olive oil, whey, lactose, dextrose, salt, corn starch, yeast extract, flavourings and spices, anticaking agent: E504, natural olive flavor.																																													
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE																																													
CODICE EAN / EAN CODE	8002885001044																																													
EAN CRT / EAN BOX	38002885001045																																													
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: 15%;">GDA* Quantità giornaliere di riferimento per un adulto / Adult GDAs based on daily intake of 2000 kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia / Energy</td> <td>1803 kJ / 428 kcal</td> <td>721 kJ / 171 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>1,3 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>30 g</td> <td>12%</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri / Of which sugars</td> <td>5,5 g</td> <td>2,2 g</td> <td>2%</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td>2,0 g</td> <td>0,8 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>6,6 g</td> <td>2,6 g</td> <td>5%</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1,9 g</td> <td>0,74 g</td> <td>12%</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 giornaliere di riferimento per un adulto / Adult GDAs based on daily intake of 2000 kcal	Energia / Energy	1803 kJ / 428 kcal	721 kJ / 171 kcal	9%	8400 kJ / 2000 kcal	Grassi / Fat	11 g	4,4 g	6%	70 g	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,3 g	0,5 g	3%	20 g	Carboidrati / Carbohydrate	75 g	30 g	12%	260 g	Di cui zuccheri / Of which sugars	5,5 g	2,2 g	2%	90 g	Fibre / Fibre	2,0 g	0,8 g	-	-	Proteine / Protein	6,6 g	2,6 g	5%	50 g	Sale / Salt	1,9 g	0,74 g	12%	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 giornaliere di riferimento per un adulto / Adult GDAs based on daily intake of 2000 kcal																																										
Energia / Energy	1803 kJ / 428 kcal	721 kJ / 171 kcal	9%	8400 kJ / 2000 kcal																																										
Grassi / Fat	11 g	4,4 g	6%	70 g																																										
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,3 g	0,5 g	3%	20 g																																										
Carboidrati / Carbohydrate	75 g	30 g	12%	260 g																																										
Di cui zuccheri / Of which sugars	5,5 g	2,2 g	2%	90 g																																										
Fibre / Fibre	2,0 g	0,8 g	-	-																																										
Proteine / Protein	6,6 g	2,6 g	5%	50 g																																										
Sale / Salt	1,9 g	0,74 g	12%	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: da bianco a bianco panna, tipico dell'aromatizzazione / white to creamy white, typical of flavouring ODORE / SMELL: di oliva, tipico dell'aromatizzazione, assenza di odori sgradevoli / olive, typical aromatization, without unpleasant flavour SAPORE / TASTE: tipico dell'aromatizzazione all'olio di oliva / typical of olive oil aromatization CONSISTENZA / TEXTURE: croccante e friabile / crisp and crunchy																																													
CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE / CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Umidità/ Moisture: < 9,5 % Unità rotte / Broken units: 10-15 % 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																																													
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	40 g		
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	45 g circa / about		
PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING	5 g circa / about		
MARCHIO / BRAND	FIorentINI		
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		
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 dry and cool 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 + 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: dr. Matteo Romondia		