


Sistema Qualità Quality System FIorentINI	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N° 2 Date 30/11/2020
--	--	--

BIO SNICK SNACK RISO NERO E SALE ROSA DELL'HIMALAYA **ORGANIC SNICK SNACK BLACK RICE AND HIMALAYA PINK SALT**

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Bio cornetti al riso Nerone con sale rosa dell'Himalaya. Prodotto estruso. Organic Nerone rice flips with Himalaya pink salt. Extruded product				
CODICE INTERNO / CODE	8301				
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di riso Nerone* 51%, farina di riso*, oli vegetali* (girasole* e mais*), sale marino, sale rosa dell'Himalaya 0,3%, aroma naturale di oliva. *da agricoltura biologica. 51% Nerone rice flour*, rice flour*, vegetable oils* (sunflower* and corn*), sea salt, 0,3% Himalaya pink salt, natural olive flavor. *from organic farming.				
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE				
CODICE EAN / EAN CODE	8002885004762				
EAN CRT / EAN BOX	18002885004769				
ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT	Nessun allergene / No allergens				
ALLERGENI EVENTUALMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION / EVENTUAL ALLERGENS FROM CROSS CONTAMINATION	Latte, soia e sesamo / Milk, soy and sesame				
CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / CLAIMS	BIOLOGICO / FONTE DI FIBRE / SENZA GLUTINE / NON FRITTO / SENZA LIEVITO / VEGAN OK ORGANIC / SOURCE OF FIBRE / GLUTEN FREE / NOT FRIED / WITHOUT YEAST / 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)	VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	Per 100 g di prodotto / For 100 g of product	Per porzione 45 g / For serving 45 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	1808 kJ / 429 kcal	812 kJ / 193 kcal	10%	8400 kJ / 2000 kcal
	Grassi / Fat	11 g	5,0 g	7%	70 g
	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,1 g	0,5 g	3%	20 g
	Carboidrati / Carbohydrate	74 g	33 g	13%	260 g
	Di cui zuccheri / Of which sugars	0,9 g	0,4 g	0%	90 g
	Fibre / Fibre	3,0 g	1,4 g	-	-
	Proteine / Protein	7,0 g	3,2 g	6%	50 g
	Sale / Salt	1,0 g	0,45 g	8%	6 g
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: cornetti semicircolari con superficie irregolare, lunghezza variabile compresa tra 4 e 5 cm, spessore variabile compreso tra 1,5 e 2 cm, peso variabile compreso tra 0,3 a 0,4 g / semicircular flips with irregular surface, variable length between 4 and 5 cm, variable thickness between 1,5 and 2 cm, variable weight between 0,3 and 0,4 g COLORE / COLOUR: grigio scuro / dark grey ODORE / SMELL: delicato, di riso Nerone e riso tostati / delicate, of toasted Nerone rice and rice SAPORE / TASTE: delicato, di riso Nerone e riso tostati con chiara nota di sale / delicate, of toasted Nerone rice and rice with a clear note of salt 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% 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 834/2007 Micotossine / Mycotoxins: conforme ai / in conformity with Reg. CE 466/2001 - 1881/2006 - 1126/2007				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	CBT / Total germ count: ufc/g	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE		
	Coliformi totali / Total coliforms: ufc/g	< 5.000	< 500.000		
		< 10	< 200		

Sistema Qualità Quality System 	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N° 2 Date 30/11/2020
--	--	--

	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	< 10 < 100 < 100 < 10.000 < 10.000
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT	45 g	
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	50 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 Turin (Italy), B = Via Marco Biagi, 6 - 10028 Trofarello TO (Italy)	
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 a cuscino / Pillow bag	
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	6	
N° CARTONI PER STRATO / N° BOX X LAYER	8	
N° STRATI PER PALLET / N° LAYER X PALLET	10 (5+5) sovrapposti / double stacked	
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	80 (40+40) sovrapposti / double stacked	
DIMENSIONI CONFEZIONE (cm) / UNIT MEASUREMENT (cm)	H 26,0 x L 14,0 x P 8,0	
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 19,5 x L 27,5 x P 37,0 (cartone di piatto/ box on the bottom)	
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	500 g circa / about	
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	113 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	1905.9055	
qualita@fiorentinalimentari.it	Quality office: dr. Matteo Romondia	