

Sistema Qualità Quality System 	SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N° 0 Date 01/08/2018
---	---	---

SI & NO

BIO TRIANGOLI DI MAIS AL SALE MARINO

ORGANIC SMALL TRIANGULAR CORN CAKES WITH SEA SALT

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Mini gallette di mais al sale marino da agricoltura biologica Small corn cakes with sea salt from organic farming																																																	
CODICE INTERNO / CODE	3057																																																	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Mais* 89%, oli vegetali* (mais* e girasole*), sale marino 1%. *da agricoltura biologica 89% Corn*, vegetable oils* (corn* and sunflower*), 1% sea salt. * from organic farming																																																	
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE																																																	
CODICE EAN / EAN CODE	8002885004458																																																	
EAN CRT / EAN BOX	38002885004459																																																	
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 / NON FRITTO / SENZA GLUTINE / VEGAN OK ORGANIC / NOT FRIED / GLUTEN FREE / 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><tr><th>VALORI MEDI / AVERAGE VALUES</th><th>Per 100 g di prodotto / For 100 g of product</th><th>Per porzione 22 g / For serving 22 g</th><th>% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving</th><th>GDA* Quantità giornaliere di riferimento per un adulto / Adult GDAs* based on daily intake of 2000 kcal</th></tr><tr><td>Energia / Energy</td><td>1802 kJ / 427 kcal</td><td>404 kJ / 96 kcal</td><td>5%</td><td>8400 kJ / 2000 kcal</td></tr><tr><td>Grassi / Fat</td><td>11 g</td><td>2,4 g</td><td>3%</td><td>70 g</td></tr><tr><td>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</td><td>1,5 g</td><td>0,3 g</td><td>2%</td><td>20 g</td></tr><tr><td>Carboidrati / Carbohydrate</td><td>75 g</td><td>17 g</td><td>6%</td><td>260 g</td></tr><tr><td>Di cui zuccheri / Of which sugars</td><td>0,5 g</td><td>0,1 g</td><td>0%</td><td>90 g</td></tr><tr><td>Fibre / Fibre</td><td>2,2 g</td><td>0,5 g</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteine / Protein</td><td>6,0 g</td><td>1,3 g</td><td>3%</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Sale / Salt</td><td>1,00 g</td><td>0,22 g</td><td>4%</td><td>6 g</td></tr></table>					VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	Per 100 g di prodotto / For 100 g of product	Per porzione 22 g / For serving 22 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	1802 kJ / 427 kcal	404 kJ / 96 kcal	5%	8400 kJ / 2000 kcal	Grassi / Fat	11 g	2,4 g	3%	70 g	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,5 g	0,3 g	2%	20 g	Carboidrati / Carbohydrate	75 g	17 g	6%	260 g	Di cui zuccheri / Of which sugars	0,5 g	0,1 g	0%	90 g	Fibre / Fibre	2,2 g	0,5 g	-	-	Proteine / Protein	6,0 g	1,3 g	3%	50 g	Sale / Salt	1,00 g	0,22 g	4%	6 g
VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	Per 100 g di prodotto / For 100 g of product	Per porzione 22 g / For serving 22 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	1802 kJ / 427 kcal	404 kJ / 96 kcal	5%	8400 kJ / 2000 kcal																																														
Grassi / Fat	11 g	2,4 g	3%	70 g																																														
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,5 g	0,3 g	2%	20 g																																														
Carboidrati / Carbohydrate	75 g	17 g	6%	260 g																																														
Di cui zuccheri / Of which sugars	0,5 g	0,1 g	0%	90 g																																														
Fibre / Fibre	2,2 g	0,5 g	-	-																																														
Proteine / Protein	6,0 g	1,3 g	3%	50 g																																														
Sale / Salt	1,00 g	0,22 g	4%	6 g																																														
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: triangolini con superficie e bordo irregolari (lato 5 cm circa), spessore variabile compreso tra 1 e 4 mm, peso variabile da 1,2 a 1,8 g (peso medio 1,5 g circa) / triangular, irregular surface and edge (side about 5 cm), variable thickness about 1 ÷ 4 mm, variable weight about 1,2 ÷ 1,8 g (average weight about 1,5 g) COLORE / COLOUR: giallo pallido, visibili alcuni piccoli frammenti delle parti esterne leggere del tutolo / pale yellow, visible some small fragments of the outer parts of the corn cob ODORE / SMELL: delicato di mais tostato e sale marino / delicate roasted corn and sea salt SAPORE / TASTE: delicato simile al pop corn, di mais tostato al sale marino, assenza sapori sgradevoli / delicate similar to pop corn, sea salt - roasted corn, no unpleasant taste CONSISTENZA / TEXTURE: friabile e croccante / crisp and crunchy																																																	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	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% Umidità / Moisture: < 9,5 % 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 al / in conformity with Reg. CE 834/2007 Micotossine / Mycotoxins: conforme ai / in conformitv with Reg. CE 466/2001 - 1881/2006 – 1126/2007																																																	

Sistema Qualità Quality System 	SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N° 0 Date 01/08/2018
--	--	--

	VALORE / VALUE	TOLLERANZA / TOLERANCE
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	CBT / Total germ count: ufc/g	< 5.000
	Coliformi totali / Total coliforms: ufc/g	< 200
	E. coli: ufc/g	< 10
	Staphylococcus aureus : ufc/g	< 100
	Bacillus cereus : ufc/g	< 100
	Salmonella: ufc/25g	< 100
	Listeria monocytogenes: ufc/25g	assente / absent
	Muffe / Moulds: ufc/g	assente / absent
	Lieviti / Yeasts: ufc/g	< 10.000
		< 10.000
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT	22 g	
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	24 g circa / about	
PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING	2 g circa / about	
MARCHIO / BRAND	FIORENTINI	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE / PLANT	Strada del Francese 154, Turin (ITALY)	
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 cool and dry place, away from sunlight	
LOTTO DI PRODUZIONE / LOT NUMBER	Su imballo. Identificato come GG-MM-AAAA (scadenza) + riferimento del turno di lavoro (X per il 1° / Y per il 2° / Z per il 3°) On the packaging. Identified like DD-MM-YYYY (expiry date) + reference of the work shift (X for 1° / Y for 2° / Z for 3°)	
TIPO CONFEZIONE / TYPE OF PACKAGING	Pacchetto 4 saldature / Squared bottom pack	
ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY	Bobina stampata in polipropilene coex - OPPO 20 µm + OPPX 20 µm Printed foil in polypropylene coex - OPPO 20 µm + OPPX 20 µm	
N° PEZZI PER CARTONE / N° UNITS X BOX	30	
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 18,0 x L 7,0 x P 7,0	
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 20,0 x L 27,5 x P 37,0	
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	980 g circa / about	
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	115 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° 7071	
TARIFF NUMBER	1904.1010	
qualita@fiorentinialimentari.it	Quality office: dr. Matteo Romondia	