


Sistema Qualità Quality System FIorentINI <small>BIBI GONDIOLI</small>	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N° 2 Date 26/10/2020
--	--	--

SNICK SNACK VEGGIE MIX

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Mini gallette di patate con mix di verdure Mini potatoes cakes with vegetable mix				
CODICE INTERNO / CODE	8422				
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Focchi di patata 51%, farina di riso, olio di mais, verdure 5% (ortaggi in proporzione variabile: barbabietola rossa, carota, spinacio), sale marino, estratto naturale di oliva. 51% Potato flakes, rice flour, corn oil, 5% vegetables (vegetables in varying proportion: red beet, carrot, spinach), sea salt, natural olive extract.				
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE				
CODICE EAN / EAN CODE	8002885008265				
EAN CRT / EAN BOX	38002885008266				
ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT	Nessun allergene / No allergens				
ALLERGENI EVENTUALMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION / EVENTUAL ALLERGENS FROM CROSS CONTAMINATION	Latte e soia / Milk and soy				
CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / CLAIMS	NON FRITTO / 70% DI GRASSI IN MENO – Rispetto alla media degli snack analoghi più venduti (Fonte IRI) / SENZA GLUTINE / SENZA OLIO DI PALMA / FONTE DI FIBRE / VEGAN OK NOT FRIED / 70% FATS LESS - Compared to the average of the best-selling similar products (Source IRI) / GLUTEN FREE / WITHOUT PALM OIL / SOURCE OF FIBRE // 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 70 g / For serving 70 g	% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving	
Energia / Energy	1655 kJ / 392 kcal	1159 kJ / 275 kcal	14%	8400 kJ / 2000 kcal	
Grassi / Fat	7,3 g	5,1 g	7%	70 g	
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,0 g	0,7 g	4%	20 g	
Carboidrati / Carbohydrate	71 g	50 g	19%	260 g	
Di cui zuccheri / Of which sugars	2,2 g	1,5 g	2%	90 g	
Fibre / Fibre	5,7 g	4,0 g	-	-	
Proteine / Protein	7,7 g	5,4 g	11%	50 g	
Sale / Salt	1,4 g	0,96 g	16%	6 g	
Potassio / Potassium	693 mg (35% VNR)	485 mg	24%	2000 mg	
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 (average weight about 1,5 g) COLORE / COLOUR: giallo pallido, visibili i variopinti colori delle verdure presenti / light yellow, visible colorful colors of the vegetables ODORE / SMELL: delicato di patata, con le piacevoli note contrastanti delle verdure presenti / delicate of potato, particular flavours of different vegetables used SAPORE / TASTE: delicato, caratterizzato dalle piacevoli note contrastanti delle verdure presenti / delicate, with peculiar taste of present vegetables 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% 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 Multiresiduali / Multiresidual: conforme ai / in conformity with Reg. CE 839/2008, 466/2001 e succ. modifiche				

	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 < 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	70 g	
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	75 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	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 da fonti di calore e dalla luce / Store in a cool and dry 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	Pacchetto a cuscino / Pillow 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	10	
N° CARTONI PER STRATO / N° BOX X LAYER	9	
N° STRATI PER PALLET / N° LAYER X PALLET	8 (4+4) sovrapposti / double stacked	
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	72 (36+36) 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 24,5 x L 25,0 x P 39,0	
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	1,0 kg circa / about	
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	113 cm circa compreso il pallet / about including pallet	
ENTE CERTIFICATORE / CERTIFICATOR AGENCY	/	
N° DI AUTORIZZAZIONE / AUTHORISATION NUMBER	/	
TARIFF NUMBER	1905.9080	
qualita@fiorentinialimentari.it	Quality office: dr. Matteo Romondia	