


<b>Sistema Qualità</b> <b>Quality System</b> <b>FIorentINI</b> <small>SEI OMBRELLI</small>	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	2° Edizione; Rev N°4  Date 01/02/2021
--	--	---

## **BIO MAIS SNACK ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** **ORGANIC CORN SNACK WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Mini gallette di mais all'olio extra vergine di oliva 7% da agricoltura biologica Mini corn cakes with 7% extra virgin olive oil from organic farming																																																
CODICE INTERNO / CODE	1180A																																																
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Mais* 80%, amido di mais*, olio extravergine di oliva* 7%, olio di mais*, sale, aromi naturali, erbe aromatiche*. *da agricoltura biologica. 80% Corn*, corn starch*, 7% extra virgin olive oil*, corn oil*, salt, natural flavourings, aromatic herbs*. *from organic farming.																																																
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE																																																
CODICE EAN / EAN CODE	8002885004274																																																
EAN CRT / EAN BOX	78002885004273																																																
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 / SENZA GLUTINE / NON FRITTO / VEGAN OK ORGANIC / GLUTEN FREE / NOT FRIED / VEGAN OK																																																
VALORI NUTRIZIONALI	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">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 50 g / For serving 50 g</th> <th style="width: 20%;">% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving</th> <th style="width: 25%;">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>1797 kJ / 426 kcal</td> <td>898 kJ / 213 kcal</td> <td>11%</td> <td>8400 kJ / 2000 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>9,5 g</td> <td>4,8 g</td> <td>7%</td> <td>70 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</td> <td>1,2 g</td> <td>0,6 g</td> <td>3%</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td>76,8 g</td> <td>38,4 g</td> <td>15%</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri / Of which sugars</td> <td>0,6 g</td> <td>0,3 g</td> <td>0%</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td>2,8 g</td> <td>1,4 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>6,9 g</td> <td>3,5 g</td> <td>7%</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1,20 g</td> <td>0,60 g</td> <td>10%</td> <td>6 g</td> </tr> </tbody> </table>				VALORI MEDI / AVERAGE VALUES	Per 100 g di prodotto / For 100 g of product	Per porzione 50 g / For serving 50 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	1797 kJ / 426 kcal	898 kJ / 213 kcal	11%	8400 kJ / 2000 kcal	Grassi / Fat	9,5 g	4,8 g	7%	70 g	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,2 g	0,6 g	3%	20 g	Carboidrati / Carbohydrate	76,8 g	38,4 g	15%	260 g	Di cui zuccheri / Of which sugars	0,6 g	0,3 g	0%	90 g	Fibre / Fibre	2,8 g	1,4 g	-	-	Proteine / Protein	6,9 g	3,5 g	7%	50 g	Sale / Salt	1,20 g	0,60 g	10%	6 g
VALORI MEDI / AVERAGE VALUES					Per 100 g di prodotto / For 100 g of product	Per porzione 50 g / For serving 50 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					1797 kJ / 426 kcal	898 kJ / 213 kcal	11%	8400 kJ / 2000 kcal																																									
Grassi / Fat					9,5 g	4,8 g	7%	70 g																																									
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates					1,2 g	0,6 g	3%	20 g																																									
Carboidrati / Carbohydrate					76,8 g	38,4 g	15%	260 g																																									
Di cui zuccheri / Of which sugars					0,6 g	0,3 g	0%	90 g																																									
Fibre / Fibre					2,8 g	1,4 g	-	-																																									
Proteine / Protein					6,9 g	3,5 g	7%	50 g																																									
Sale / Salt					1,20 g	0,60 g	10%	6 g																																									
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)																																																	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: gallettina rotonda con superficie e bordo irregolari, diametro 42-45 mm, spessore variabile compreso tra 3 e 5 mm, peso variabile da 0,8 a 2,0 g / circular mini cake, irregular surface and edge, diameter about 42-45 mm, variable thickness about 3 ÷ 5 mm, variable weight about 0,8 ÷ 2,0 g COLORE / COLOUR: giallo pallido, visibili alcuni piccoli frammenti delle parti esterne leggere del tutolo / yellow with some darker spots of dried cobs ODORE / SMELL: delicato, simile al pop corn con nota spiccata di olio / delicate, similar to pop corn, with a strong note of oil SAPORE / TASTE: di mais tostato, simile al pop corn con nota spiccata di olio / delicate, similar to pop corn, with a strong note of oil 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 834/2007 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																																														

<b>Sistema Qualità</b> <b>Quality System</b> <b>FIorentINI</b>	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	<b>2° Edizione; Rev N°4</b>  <b>Date 01/02/2021</b>
--	--	---

	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	50 g		
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	55 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 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 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 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	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 20,0 x L 11,0 x P 6,0		
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	1,2 kg circa / about		
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	235 cm circa compreso il pallet / about including the pallet		
ENTE CERTIFICATORE / CERTIFICATOR AGENCY	QCertificazioni s.r.l.		
N° DI AUTORIZZAZIONE / AUTHORISATION NUMBER	IT BIO 014 n° 7169		
TARIFF NUMBER	1904.1010		
<a href="mailto:qualita@fiorentinialimentari.it">qualita@fiorentinialimentari.it</a>	Quality office: Dott.ssa Chiara Roggero		