

Sistema Qualità 	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	1° Edizione; Rev. n. 1 Data 06/08/15 Pag 1
--	--------------------------------	---

BIO CORN SNACKS AL ROSMARINO
ORGANIC SMALL CORN CAKES WITH ROSEMARY

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	MINI GALLETTE DI MAIS AL ROSMARINO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA / SMALL CORN CAKES WITH ROSEMARY FROM ORGANIC FARMING				
CODICE INTERNO / CODE	1670				
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Mais* 75%, olio di mais*, amido di mais* ,sale , rosmarino* 0,6%, erbe aromatiche* spezie* e aromi naturali *da agricoltura biologica. 75% Corn*, com oil*, com starch*, salt, rosemary* 0,6%, aromatic herbs*, spices* and natural Flavouring. *from organic farming				
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE/non UE				
CODICE EAN / EAN CODE	8002885005813				
EAN CRT / EAN BOX	18002885005810				
ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT	/				
ALLERGENI EVENTUALMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION / EVENTUAL ALLERGENS FROM CROSS CONTAMINATION	Soia, latte e derivati / Soy, Milk protein, lactose,				
EVENTUALI CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / EVENTUAL CLAIMS	SENZA GLUTINE / NON FRITTO / SENZA GRASSI IDROGENATI / ADATTO PER DIETE VEGETARIANE GLUTEN FREE / NO FRIED / WITHOUT HYDROGENATED FATS / SUITABLE FOR VEGETARIAN DIETS				
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 an average woman the energy GDA is 2000 kcal and 2500 kcal for an average man: these values are used as a reference to calculate the guideline daily amounts for nutrients. 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 woman should be eating in a day: 2000 kcal	VALORI MEDI AVERAGE VALUES	Per 100g di prodotto For 100g of product	Per porzione 20 g For serving 20 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	1920 kJ / 456 kcal	384 kJ / 91 kcal	5%	2000 kcal / 8400 kJ
	Grassi / Fat	14,9 g	3,0 g	4%	70 g
	Di cui acidi grassi saturi Of which saturates	1,9 g	0,4 g	2%	20 g
	Di cui acidi grassi monoinsaturi/ of which mono unsatures	4,6 g	0,9 g	-	-
	Di cui acidi grassi polinsaturi/ of which polyunsaturates	8,4 g	1,7 g	-	-
	Carboidrati / Carbohydrate	73,1 g	14,6 g	6%	260 g
	Di cui zuccheri Of which sugars	0,3 g	0,1 g	0%	90 g
	Fibre Fibre	2,1 g	0,4 g	-	-
	Proteine Protein	6,4 g	1,3 g	3%	50 g
	Sale Salt	1,2 g	0,24 g	4%	6,0 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: gallettina rotonda con superficie e bordo irregolare, diametro 45mm, spessore variabile compreso tra 3 e 5 mm, peso variabile da 1,4 a 2,6 g / circular, irregular surface, diameter: 45 mm, thickness: 3 -5 mm, average weight of one snack: >1,4 <2,6 g COLORE / COLOUR: giallo pallido, con pezzetti di rosmarino / yellow with green spots ODORE / SMELL: Delicato, simile al pop corn e rosmarino, assenza odori sgradevoli / delicate roasted corn typical of aromatization SAPORE / TASTE: Di mais tostato, simile al pop corn e rosmarino, assenza sapore sgradevole / delicate roasted corn. typical of aromatization no unpleasant taste CONSISTENZA / TEXTURE : friabile e croccante / crisp and crunchy				
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE / PRODUCT CHARACTERISTICS	Unità rotte / Broken corn cakes: >15<25% Briciole / Crumbs: >5<9% Briciole bruciate / Burnt crumbs: <5% Corpi estranei / foreign bodies: assenti / absent				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL ñ PHYSICAL CHARACTERISTIC	Umidità / Moisture: <9,5 % OGM / GMO: conforme ai / in conformity with Reg. CE 1829-1830/2003 Metalli pesanti / Heavy metals: conforme al / in conformity with Reg. CE n. 466/2001 ñ 1881/2006 Multiresiduali / Multiresidual: conforme al / in conformity with Reg. CE 814/2007 Micotossine / Micotoxin: conforme al / in conformity with Reg. CE n. 466/2001- 1881/2006 ñ 1126/2007				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC	VALORE / VALUE TOLLERANZA / TOLERANCE CBT / Total germ count: ufc/g 1.000 500.000 Coliformi totali: ufc/g < 100 < 200 E. coli: ufc/g < 10 < 10 Staphilococcus aureus : ufc/g < 10 < 100 Bacillus cereus : ufc/g < 10 < 100 Salmonella: ufc/25g assente / absent assente / absent Listeria monocytogenes: ufc/25g assente / absent assente / absent Muffe / Moulds: ufc/g < 500 < 5.000 Lieviti / Yeasts: ufc/g < 500 < 5.000				
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT	20 g				
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	22,0 g circa / about				
PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING	2,0 g circa / about				
MARCHIO / BRAND	FIORENTINI BIO				
STABILIMENTO DI PRODUZIONE / PLANT	Strada del Francese 154, Torino				

Sistema Qualità 	1° Edizione; Rev. n. 1 Data 06/08/15 Pag 1
SCHEMA TECNICA PRODOTTO	

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	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 GG/MM/AA (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/YY (expiry date) + reference of the work shift (X for 1° / Y for 2° / Z for 3°)
TIPO CONFEZIONE / TYPE OF PACKAGING	Sacchetto 4 saldature / squared botton pack
ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY	Bobina in polipropilene accoppiato coex 25 ⁺ + coex metallizzato 25 ⁻ ; stampa flessografica interna Foil in polypropylene coex 25 ⁺ + coex metallic 25 ⁻ ; flexographic internal printing
N° PEZZI PER CARTONE / N° UNITS X BOX	30
N° CARTONI PER STRATO / N° BOX X LAYER	12
N° STRATI PER PALLET / N° LAYER X PALLET	6
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	72
DIMENSIONI CONFEZIONE CM / UNIT MEASUREMENT CM	H 18,0 X L 11,0 X P 2,5
DIMENSIONI CARTONE CM / BOX DIMENSIONS CM	H 27,5 X L 19,5 X P 38,5
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	960 g circa / about
H PALLET / H PALLET	165 cm circa compreso il pallet / about including the pallet
IVA / VAT	10%
TARIFFA DOGANALE / CUSTOM TARIFF CODE	19041010
qualita@fiorentinialimentari.it	Controllo Qualità: dr.ssa Samantha Lo Iacono