

Sistema Qualità		1° Edizione; Rev. n. 0
FIorentINI	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Data 18/04/14
		Pag 1

SI & NO
BIO TRIANGOLI DI MAIS AL SALE MARINO
ORGANIC SMALL CORN CAKES WITH SEA SALT



DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	MINI GALLETTE DI MAIS AL SALE MARINO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA ORGANIC SMALL CORN CAKES WITH SEA SALT																																																	
CODICE INTERNO / CODE	2200																																																	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Mais* 88%, olio di mais* , sale marino 2%. *da agricoltura biologica / 88% Corn*, com oil*, 2% sea salt*. * from organic farming																																																	
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	Italia / Italy																																																	
CODICE EAN / EAN CODE	8002885005110																																																	
EAN CRT / EAN BOX	38002885005111																																																	
ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT	/																																																	
ALLERGENI EVENTUALMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION / EVENTUAL ALLERGENS FROM CROSS CONTAMINATION	Soia, latte e derivati / Soy, milk and products thereof																																																	
EVENTUALI CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / EVENTUAL CLAIMS	SENZA GLUTINE / SENZA LIEVITO/ NON FRITTO / SENZA GRASSI IDROGENATI GLUTEN FREE / YEAST FREE // NO FRIED / WITHOUT HYDROGENATED FATS																																																	
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)	<table><thead><tr><th>VALORI MEDI AVERAGE VALUES</th><th>Per 100g di prodotto For 100g of product</th><th>Per porzione 40 g For serving 40 g</th><th>% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving</th><th>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>1813 kJ / 430 kcal</td><td>725 kJ / 172 kcal</td><td>9%</td><td>2000 kcal / 8400 kJ</td></tr><tr><td>Grassi / Fat</td><td>11,2 g</td><td>4,5 g</td><td>6%</td><td>70 g</td></tr><tr><td>Di cui acidi grassi saturi Of which saturates</td><td>1,5 g</td><td>0,6 g</td><td>3%</td><td>20 g</td></tr><tr><td>Carboidrati / Carbohydrate</td><td>75,3 g</td><td>30,1 g</td><td>12%</td><td>260 g</td></tr><tr><td>Di cui zuccheri Of which sugars</td><td>0,5 g</td><td>0,2 g</td><td>0%</td><td>90 g</td></tr><tr><td>Fibre Fibre</td><td>2,2 g</td><td>0,9 g</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteine Protein</td><td>6,0 g</td><td>2,4 g</td><td>5%</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Sale Salt</td><td>2,0 g</td><td>0,8 g</td><td>13%</td><td>6,0 g</td></tr></tbody></table>					VALORI MEDI AVERAGE VALUES	Per 100g di prodotto For 100g of product	Per porzione 40 g For serving 40 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	1813 kJ / 430 kcal	725 kJ / 172 kcal	9%	2000 kcal / 8400 kJ	Grassi / Fat	11,2 g	4,5 g	6%	70 g	Di cui acidi grassi saturi Of which saturates	1,5 g	0,6 g	3%	20 g	Carboidrati / Carbohydrate	75,3 g	30,1 g	12%	260 g	Di cui zuccheri Of which sugars	0,5 g	0,2 g	0%	90 g	Fibre Fibre	2,2 g	0,9 g	-	-	Proteine Protein	6,0 g	2,4 g	5%	50 g	Sale Salt	2,0 g	0,8 g	13%	6,0 g
VALORI MEDI AVERAGE VALUES	Per 100g di prodotto For 100g of product	Per porzione 40 g For serving 40 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	1813 kJ / 430 kcal	725 kJ / 172 kcal	9%	2000 kcal / 8400 kJ																																														
Grassi / Fat	11,2 g	4,5 g	6%	70 g																																														
Di cui acidi grassi saturi Of which saturates	1,5 g	0,6 g	3%	20 g																																														
Carboidrati / Carbohydrate	75,3 g	30,1 g	12%	260 g																																														
Di cui zuccheri Of which sugars	0,5 g	0,2 g	0%	90 g																																														
Fibre Fibre	2,2 g	0,9 g	-	-																																														
Proteine Protein	6,0 g	2,4 g	5%	50 g																																														
Sale Salt	2,0 g	0,8 g	13%	6,0 g																																														
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: triangolini di mais con superficie e bordo irregolari (lato 5 mm circa), spessore variabile compreso tra 2 e 5 mm, peso variabile da 1,2 a 1,8 g (peso medio 1,5 g circa) /) triangular, irregular surface (side about 5 mm), variable thickness (about 2 ÷ 5 mm), variable weight (about 1,2 ÷ 1,8 g) COLORE / COLOUR: Giallo pallido, tipico dell'aromatizzazione visibili alcuni piccoli frammenti delle parti esterne leggere del tutolo / / pale yellow, typical of aromatization, 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 MERCEOLOGICHE / PRODUCT CHARACTERISTICS	Unità rotte / Broken corn cakes: >15<25% Briciole / Crumbs: >5<10% Briciole bruciate / Burnt crumbs: <6% Unità difettose (mal soffiate) / Defective units (badly blown): <3% Presenza di chicchi non soffiati / Presence of beans not blown:<3% Corpi estranei / foreign bodies : assenti / absent																																																	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL & 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 834/2007 Micotossine / Micotoxin: conforme al / in conformity with Reg. CE n. 466/2001- 1881/2006 ñ 1126/2007																																																	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC	<table><thead><tr><th></th><th>VALORE / VALUE</th><th>TOLLERANZA / TOLERANCE</th></tr></thead><tbody><tr><td>CBT / Total germ count: ufc/g</td><td>1.000</td><td>500.000</td></tr><tr><td>Coliformi totali: ufc/g</td><td>< 100</td><td>< 200</td></tr><tr><td>E. coli: ufc/g</td><td>< 10</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus : ufc/g</td><td>< 10</td><td>< 100</td></tr><tr><td>Bacillus cereus : ufc/g</td><td>< 10</td><td>< 100</td></tr><tr><td>Salmonella: ufc/25g</td><td>assente / absent</td><td>assente / absent</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes:</td><td>ufc/25g assente / absent</td><td>assente / absent</td></tr><tr><td>Muffe / Moulds: ufc/g</td><td>< 500</td><td>< 5.000</td></tr><tr><td>Lieviti / Yeasts: ufc/g</td><td>< 500</td><td>< 5.000</td></tr></tbody></table>						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	Staphylococcus 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															
	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																																																
Staphylococcus 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	g circa / about																																																	
PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING	g circa / about																																																	
MARCHIO / BRAND	FIORENTINI BIO																																																	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE / PLANT	Strada del Francese 154, Torino																																																	

Sistema Qualità 	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	1° Edizione; Rev. n. 0 Data 18/04/14 Pag 1
--	--------------------------------	---

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	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	OPPX 25 ⁻ + OPPM 25 ⁻ ; stampa flessografica interna OPPX 25 ⁻ + OPPM 25 ⁻ ; flexographic internal printing
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)
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	80 (40+40 SOVRAPPOSTI)
DIMENSIONI CONFEZIONE CM / UNIT MEASUREMENT CM	H 18,0 X L 12,0 X P 2,0
DIMENSIONI CARTONE CM / BOX DIMENSIONS CM	H 19,5 X L 27,5 X P 38,0
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	900 g
H PALLET / H PALLET	112,5 cm circa compreso il pallet / about including the pallet
IVA / VAT	10%
TARIFFA DOGANALE / CUSTOM TARIFF CODE	19041010
ENTE CERTIFICATORE/ CERTIFICATOR AGENCY	QC S.r.l.
N° DI AUTORIZZAZIONE /AUTHORISATION NUMBER	IT BIO 014 - operatore controllato 7071
qualita@fiorentinialimentari.it	Controllo Qualità: dr.ssa Samantha Lo Iacono