


Sistema Qualità Quality System 	SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N° 2 Date 20/02/2017
--	--	--

BIO GALLETTE DI MAIS **ORGANIC CORN CAKES**

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Galette di mais da agricoltura biologica Corn cakes from organic farming				
CODICE INTERNO / CODE	1079				
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Mais* 99%, olio di mais*, sale marino. *da agricoltura biologica 99% Corn*, corn oil*, sea salt. *from organic farming				
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	ITALIA / ITALY				
CODICE EAN / EAN CODE	8002885003390				
EAN CRT / EAN BOX	38002885003391				
ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT	/				
ALLERGENI EVENTUALMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION / EVENTUAL ALLERGENS FROM CROSS CONTAMINATION	/				
CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / CLAIMS	DA AGRICOLTURA BIOLOGICA / SENZA GLUTINE / SOLO MAIS ITALIANO / A BASSO CONTENUTO DI GRASSI / VEGAN OK FROM ORGANIC FARMING / GLUTEN FREE / ONLY ITALIAN CORN / LOW FAT / 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 20 g / For serving 20 g	% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving	
	Energia / Energy	1627 kJ / 383 kcal	325 kJ / 77 kcal	4%	8400 kJ / 2000 kcal
	Grassi / Fats	1,2 g	0,2 g	0%	70 g
	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturated	0,2 g	0 g	0%	20 g
	Carboidrati / Carbohydrate	84,8 g	17,0 g	7%	260 g
	Di cui zuccheri / Of which sugars	0,4 g	0,1 g	0%	90 g
	Fibre / Fibres	1,9 g	0,4 g	-	-
	Proteine / Protein	7,4 g	1,5 g	3%	50 g
	Sale / Salt	0,50 g	0,10 g	2%	6 g
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: galletta rotonda con superficie e bordo irregolari, diametro 90 mm, spessore variabile compreso tra 3 e 5 mm, peso variabile da 5,5 a 6,5 g / circular, irregular surface and edge, diameter about 90 mm, variable thickness about 3 - 5 mm. variable weight about 5,5 - 6,5 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, di mais tostato / delicate, roasted corn SAPORE / TASTE: mais tostato, simile al popcorn / roasted corn, similar to pop corn CONSISTENZA / TEXTURE: friabile e croccante / crisp and flaky			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTICS	Umidità / Moisture < 9,5 % Unità rotte e/o briciole / Broken units and/or crumbs > 5%; < 7% Briciole bruciate / Burnt crumbs < 2% 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 al / in conformity with Reg. CE 466/2001 Micotossine / Mycotoxins conforme al / 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			
E. coli: ufc/g	< 10	< 10			
Staphylococcus aureus : ufc/g	< 100	< 100			
Bacillus cereus : ufc/g	< 10	< 100			

	Salmonella: ufc/25g Listeria monocytogenes: ufc/25g Muffe / Moulds: ufc/g Lieviti / Yeasts: ufc/g	assente / absent assente / absent < 100 < 100	< 10.000 < 10.000
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT	120 g		
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	125 g circa / about		
PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING	5 g circa / about		
MARCHIO / BRAND	FIORENTINI		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE / PLANT	Birko s.r.l. - Strada del Francese 154, Turin (ITALY)		
SHELF LIFE DALLA PRODUZIONE / SHELF LIFE FROM PRODUCTION	15 mesi / months		
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA DALLA CONSEGNA SHELF LIFE GUARANTEE AFTER DELIVERY	10 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 tubolare ciuffato / Tubular packet		
ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY	Bobina stampata in polipropilene coex OPPX 20 µm + OPPX 20 µm; stampa flessografica interna Printed foil in polypropylene coex OPPX 20 µm + OPPX 20 µm; internal flexographic printing		
N° PEZZI PER CARTONE / N° UNITS X BOX	12		
N° CARTONI PER STRATO / N° BOX X LAYER	12		
N° STRATI PER PALLET / N° LAYER X PALLET	6 (3 + 3) sovrapposti / double stacked		
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	72 (36 +36) sovrapposti / double stacked		
DIMENSIONI CONFEZIONE (cm) / UNIT MEASUREMENT (cm)	H 24,0 x Ø 9,0		
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 27,5 x L 20,0 x P 37,0		
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	1,8 kg circa / about		
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	97 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° 7169		
TARIFF NUMBER	1904.1010		
qualita@fiorentinialimentari.it	Quality office: dr. Matteo Romondia		

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Fiorentini Alimentari S.p.A.
 Denominazione prodotto: Bio gallette di mais 120g

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostaacei e/o prodotti a base di crostaacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene. MA NON È ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 11/11/2020

TIMBRO E FIRMA:
FIorentini ALIMENTARI SPA
 Via Marco Biagi n. 8
 10028 TROFARELLO (TO)
 Partita I.V.A. 06812450010