

Sistema Qualità Quality System FIorentINI	SCHEMA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N°5 Date 10/09/2026
--	--	---

SI & NO
BIO TRIANGOLI DI MAIS CON LEGUMI CROCCANTI
ORGANIC SMALL TRIANGULAR CORN CAKES WITH PULSES

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Mini gallette di mais con legumi da agricoltura biologica Small corn cakes with pulses from organic farming																																																	
CODICE INTERNO / CODE	3010																																																	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Mais* 57%, legumi* 30% (ortaggi in proporzione variabile: piselli*, fagioli*, lenticchie*, ceci*), oli vegetali* (girasole* e mais*), proteine di pisello*, sale marino, aroma naturale di oliva. *da agricoltura biologica. 57,4% Corn, 30% pulses* (vegetables in variable proportion: peas*, beans*, lentils*, chickpeas*), vegetable oils* (sunflower* and corn*), peas proteins*, sea sal, natural olive flavor. *from organic farming.																																																	
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE (Origine materia prima principale: UE)																																																	
CODICE EAN / EAN CODE	8002885008050																																																	
EAN CRT / EAN BOX	18002885008057																																																	
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	BIOLOGICO / SENZA GLUTINE / NON FRITTO/ SI PROTEINE / VEGAN OK ORGANIC / GLUTEN FREE / NOT FRIED/ YES PROTEIN/ 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)	<table><tr><th>VALORI MEDI / AVERAGE VALUES</th><th>Per 100 g di prodotto / For 100 g of product</th><th>Per porzione 20 g / For serving 20 g</th><th>% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving</th><th>GDA* Quantità giornaliere di riferimento per un adulto / Adult GDAs* based on daily intake of 2000 kcal</th></tr><tr><td>Energia / Energy</td><td>1798 kJ / 427 kcal</td><td>360 kJ / 85 kcal</td><td>4%</td><td>8400 kJ / 2000 kcal</td></tr><tr><td>Grassi / Fat</td><td>11 g</td><td>2,2 g</td><td>3%</td><td>70 g</td></tr><tr><td>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</td><td>1,5 g</td><td>0,3 g</td><td>2%</td><td>20 g</td></tr><tr><td>Carboidrati / Carbohydrate</td><td>66 g</td><td>13 g</td><td>5%</td><td>260 g</td></tr><tr><td>Di cui zuccheri / Of which sugars</td><td>0,8 g</td><td>0,2 g</td><td>0%</td><td>90 g</td></tr><tr><td>Fibre / Fibre</td><td>6,0 g</td><td>1,2 g</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteine / Protein</td><td>13 g</td><td>2,6 g</td><td>5%</td><td>50 g</td></tr><tr><td>Sale / Salt</td><td>0,92 g</td><td>0,18 g</td><td>3%</td><td>6 g</td></tr></table>					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	GDA* Quantità giornaliere di riferimento per un adulto / Adult GDAs* based on daily intake of 2000 kcal	Energia / Energy	1798 kJ / 427 kcal	360 kJ / 85 kcal	4%	8400 kJ / 2000 kcal	Grassi / Fat	11 g	2,2 g	3%	70 g	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,5 g	0,3 g	2%	20 g	Carboidrati / Carbohydrate	66 g	13 g	5%	260 g	Di cui zuccheri / Of which sugars	0,8 g	0,2 g	0%	90 g	Fibre / Fibre	6,0 g	1,2 g	-	-	Proteine / Protein	13 g	2,6 g	5%	50 g	Sale / Salt	0,92 g	0,18 g	3%	6 g
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	GDA* Quantità giornaliere di riferimento per un adulto / Adult GDAs* based on daily intake of 2000 kcal																																														
Energia / Energy	1798 kJ / 427 kcal	360 kJ / 85 kcal	4%	8400 kJ / 2000 kcal																																														
Grassi / Fat	11 g	2,2 g	3%	70 g																																														
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,5 g	0,3 g	2%	20 g																																														
Carboidrati / Carbohydrate	66 g	13 g	5%	260 g																																														
Di cui zuccheri / Of which sugars	0,8 g	0,2 g	0%	90 g																																														
Fibre / Fibre	6,0 g	1,2 g	-	-																																														
Proteine / Protein	13 g	2,6 g	5%	50 g																																														
Sale / Salt	0,92 g	0,18 g	3%	6 g																																														
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 dei legumi presenti / light yellow, visible colorful colors of the vegetables ODORE / SMELL: delicato di mais tostato, con le piacevoli note contrastanti dei legumi presenti / delicate roasted corn, particular flavours of different legumes used SAPORE / TASTE: delicato, caratterizzato dalle piacevoli note contrastanti dei legumi presenti / delicate, with peculiar taste of present legumes 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%																																																	

Sistema Qualità Quality System FIorentini	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N°5 Date 10/09/2026
--	--	---

	Corpi estranei / Foreign bodies : OGM / GMO: Metalli pesanti / Heavy metals: Multiresiduali / Multiresidual: Micotossine / Mycotoxins:	assenti / absent conforme ai / in conformity with Reg. CE 1829 - 1830/2003 conforme ai / in conformity with Reg. CE 915/2023 conforme al / in conformity with Reg. CE 834/2007 - 848/2018 conforme ai / in conformity with Reg. CE 915/2023	
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
	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	20 g		
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	22 g circa / about		
PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING	2 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 Turin (Italy), B = Via Marco Biagi, 6 - 10028 Trofarello TO (Italy)		
SHELF LIFE DALLA PRODUZIONE / SHELF LIFE FROM PRODUCTION	12 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 a cuscino / Pillow bag		
ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY	Bobina stampata in polipropilene coex OPPO 20 µm + OPPM 20 µm; stampa flessografica interna Printed foil in polypropylene coex OPPO 20 µm + OPPM 20 µm; internal flexographic 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	8		
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	96		
DIMENSIONI CONFEZIONE (cm) / UNIT MEASUREMENT (cm)	H 18,0 x L 12,0 x P 3,5		
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 27,5 x L 20,0 x P 38,5		
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	950 g circa / about		
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	235 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: Dott. Sangiuliano Dario		