


Sistema Qualità Quality System FIorentINI	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N°5 Date 01/03/2021
--	--	---

GALLETTE DI MAIS CORN CAKES

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Galette di mais Corn cakes				
CODICE INTERNO / CODE	25				
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Mais 99%, olio di mais, sale marino. 99% Corn, corn oil, sea salt.				
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE				
CODICE EAN / EAN CODE	8002885004694				
EAN CRT / EAN BOX	28002885004698				
ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT	Nessun allergene / No allergens				
ALLERGENI EVENTUALMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION / EVENTUAL ALLERGENS FROM CROSS CONTAMINATION	Nessun allergene / No allergens				
CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / CLAIMS	SENZA GLUTINE / A BASSO CONTENUTO DI GRASSI / VEGAN OK GLUTEN FREE / 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 16 g / For serving 16 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	1630 kJ / 384 kcal	261 kJ / 61 kcal	3%	8400 kJ / 2000 kcal
	Grassi / Fat	1,2 g	0,2 g	0%	70 g
	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	0,2 g	0 g	0%	20 g
	Carboidrati / Carbohydrate	85 g	14 g	5%	260 g
	Di cui zuccheri / Of which sugars	0,4 g	0,1 g	0%	90 g
	Fibre / Fibre	1,9 g	0,3 g	-	-
	Proteine / Protein	7,4 g	1,2 g	2%	50 g
	Sale / Salt	0,50 g	0,08 g	1%	6 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / 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: assente / 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 466/2001 e succ. modifiche, 839/2008 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	
	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 Lieviti / Yeasts: ufc/g	< 100 < 100	< 10.000 < 10.000
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT	16 g		
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	18 g circa / about		
PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING	2 g circa / about		
MARCHIO / BRAND	FIorentINI		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE / PLANT	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	8 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	Flow pack		
ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY	Bobina stampata in polipropilene coex OPPO 25 µm + OPPW 25 µm; stampa flessografica interna Printed foil in polypropylene coex OPPO 25 µm + OPPW 25 µm; internal flexographic printing		
N° PEZZI PER CARTONE / N° UNITS X BOX	30		
N° CARTONI PER STRATO / N° BOX X LAYER	13		
N° STRATI PER PALLET / N° LAYER X PALLET	10 (5+5 sovrapposti / double stacked)		
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	130 (65+65 sovrapposti / double stacked)		
DIMENSIONI CONFEZIONE (cm) / UNIT MEASUREMENT (cm)	H 15,0 x L 10,5 x P 2,5		
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 19,0 x L 23,5 x P 29,5		
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	720 g circa / about		
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	110 cm circa incluso pallet / about including pallet		
ENTE CERTIFICATORE / CERTIFICATOR AGENCY	/		
N° DI AUTORIZZAZIONE / AUTHORISATION NUMBER	/		
TARIFF NUMBER	1904.1010		
qualita@fiorentinialimentari.it	Quality office: Dott.ssa Chiara Roggero		