


SI & NO

BIO TRIANGOLI DI MAIS AL SALE MARINO
ORGANIC SMALL TRIANGULAR CORN CAKES WITH SEA SALT

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Mini gallette di mais al sale marino da agricoltura biologica Small corn cakes with sea salt from organic farming																																																
CODICE INTERNO / CODE	2200																																																
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Mais* 89%, oli vegetali* (mais* e girasole*), sale marino 1%. *da agricoltura biologica 89% Corn*, vegetable oils* (corn* and sunflower*), 1% sea salt. * from organic farming																																																
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE																																																
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 e latte / Soy and milk																																																
CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / CLAIMS	BIOLOGICO / SENZA GLUTINE / NON FRITTO / VEGAN OK ORGANIC / GLUTEN FREE / NOT FRIED / VEGAN OK																																																
VALORI NUTRIZIONALI GDA* (Guideline Daily Amounts): sono le quantità giornaliere di calorie e nutrienti raccomandate per una dieta equilibrata. Per 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 border="1"> <thead> <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> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia / Energy</td> <td>1813 kJ / 430 kcal</td> <td>363 kJ / 86 kcal</td> <td>4%</td> <td>8400 kJ / 2000 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>11,2 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>75,3 g</td> <td>15,1 g</td> <td>6%</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri / Of which sugars</td> <td>0,5 g</td> <td>0,1 g</td> <td>0%</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td>2,2 g</td> <td>0,4 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>6,0 g</td> <td>1,2 g</td> <td>2%</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1,00 g</td> <td>0,20 g</td> <td>3%</td> <td>6 g</td> </tr> </tbody> </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	1813 kJ / 430 kcal	363 kJ / 86 kcal	4%	8400 kJ / 2000 kcal	Grassi / Fat	11,2 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	75,3 g	15,1 g	6%	260 g	Di cui zuccheri / Of which sugars	0,5 g	0,1 g	0%	90 g	Fibre / Fibre	2,2 g	0,4 g	-	-	Proteine / Protein	6,0 g	1,2 g	2%	50 g	Sale / Salt	1,00 g	0,20 g	3%
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	1813 kJ / 430 kcal	363 kJ / 86 kcal	4%	8400 kJ / 2000 kcal																																													
Grassi / Fat	11,2 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	75,3 g	15,1 g	6%	260 g																																													
Di cui zuccheri / Of which sugars	0,5 g	0,1 g	0%	90 g																																													
Fibre / Fibre	2,2 g	0,4 g	-	-																																													
Proteine / Protein	6,0 g	1,2 g	2%	50 g																																													
Sale / Salt	1,00 g	0,20 g	3%	6 g																																													
CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: triangolini di mais 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 g) COLORE / COLOUR: Giallo pallido, visibili alcuni piccoli frammenti delle parti esterne leggere del tutolo / pale yellow, visible 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 CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTICS	Umidità/ Moisture: < 9,5 % Unità rotte / Broken units: < 15 % Briciole bruciate / Burnt crumbs: < 5 % Corpi estranei / Foreign bodies: assenti / absent Metalli pesanti / Heavy metals: conforme al / in conformity with Reg. CE n. 466/2001 - 1881/2006 OGM / GMO: conforme ai / in conformity with Reg. CE 1829-1830/2003 Multiresiduali / Multiresidual: conforme al / in conformity with Reg. CE 834/2007 // 839/2008 - 466/2001 Micotossine / Micotoxins: conforme al / in conformity with Reg. CE n. 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 Salmonella: ufc/25g Listeria monocytogenes: ufc/25g Muffe / Moulds: ufc/g Lieviti / Yeasts: ufc/g	< 10 assente / absent assente / absent < 100 < 100	< 100 < 50.000 < 50.000
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	Strada del Francese 154, Torino		
SHELF LIFE DALLA PRODUZIONE / SHELF LIFE FROM PRODUCTION	12 mesi / months		
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA DALLA CONSEGNA SHELF LIFE GUARANTEE AFTER DELIVERY	9 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/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 a cuscino / Pillow bag		
ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY	Bobina stampata in polipropilene coex - OPPO 30 µm + OPPM 30 µm Printed foil in polypropylene coex - OPPO 30 µm + OPPM 30 µm		
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 / double stacked		
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	80 (40+40) sovrapposti / double stacked		
DIMENSIONI CONFEZIONE (cm) / UNIT MEASUREMENT (cm)	H 18,0 x L 12,0 x P 2,0		
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 20,0 x L 27,5 x P 37,0		
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	1 kg circa / about		
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	115 cm circa compreso il pallet / about including pallet		
ENTE CERTIFICATORE / CERTIFICATOR AGENCY	QC S.r.l.		
N° DI AUTORIZZAZIONE /AUTHORISATION NUMBER	IT BIO 014 7071		
TARIFF NUMBER	1904.1010		
qualita@fiorentinialimentari.it	Quality office: dr. Matteo Romondia		