


Sistema Qualità Quality System FIorentINI	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N°2 Date 11/02/2021
--	--	---

SNICK SNACK - VEGGIE MIX

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Mini gallette di patate con mix di verdure Mini potatoes cakes with vegetable mix																																																
CODICE INTERNO / CODE	8381																																																
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Flocchi di patata 51%, farina di riso, olio di mais, verdure 5% (ortaggi in proporzione variabile: barbabietola rossa, carota, spinacio), sale marino, estratto naturale di oliva. 51% Potato flakes, rice flour, corn oil, 5% vegetables (vegetables in varying proportion: red beet, carrot, spinach), sea salt, natural olive extract.																																																
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE																																																
CODICE EAN / EAN CODE	8002885008340																																																
EAN CRT / EAN BOX	18002885008347																																																
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	NON FRITTO / 70% DI GRASSI IN MENO – Rispetto alla media degli snack analoghi più venduti (Fonte IRI) / SENZA GLUTINE / MENO DI 100 KCAL / SENZA OLIO DI PALMA / FONTE DI FIBRE / VEGAN OK NOT FRIED / 70% FATS LESS - Compared to the average of the best-selling similar products (Source IRI) / GLUTEN FREE / LESS THAN 100 KCAL / WITHOUT PALM OIL / SOURCE OF FIBRE // 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 border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">VALORI MEDI / AVERAGE VALUES</th> <th style="text-align: center;">Per 100 g di prodotto / For 100 g of product</th> <th style="text-align: center;">Per porzione 20 g / For serving 20 g</th> <th style="text-align: center;">% del valore giornaliero di riferimento / % of daily calories allowance contained in a product serving</th> <th style="text-align: center;">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>1655 kJ / 392 kcal</td> <td>331 kJ / 78 kcal</td> <td>4%</td> <td>8400 kJ / 2000 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>7,3 g</td> <td>1,5 g</td> <td>2%</td> <td>70 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</td> <td>1,0 g</td> <td>0,2 g</td> <td>1%</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td>71 g</td> <td>14,2 g</td> <td>5%</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri / Of which sugars</td> <td>2,2 g</td> <td>0,4 g</td> <td>0%</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td>5,7 g</td> <td>1,1 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>7,7 g</td> <td>1,5 g</td> <td>3%</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>1,4 g</td> <td>0,27 g</td> <td>5%</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 giornaliera di riferimento per un adulto / Adult GDAs* based on daily intake of 2000 kcal	Energia / Energy	1655 kJ / 392 kcal	331 kJ / 78 kcal	4%	8400 kJ / 2000 kcal	Grassi / Fat	7,3 g	1,5 g	2%	70 g	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,0 g	0,2 g	1%	20 g	Carboidrati / Carbohydrate	71 g	14,2 g	5%	260 g	Di cui zuccheri / Of which sugars	2,2 g	0,4 g	0%	90 g	Fibre / Fibre	5,7 g	1,1 g	-	-	Proteine / Protein	7,7 g	1,5 g	3%	50 g	Sale / Salt	1,4 g	0,27 g	5%	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 giornaliera di riferimento per un adulto / Adult GDAs* based on daily intake of 2000 kcal																																													
Energia / Energy	1655 kJ / 392 kcal	331 kJ / 78 kcal	4%	8400 kJ / 2000 kcal																																													
Grassi / Fat	7,3 g	1,5 g	2%	70 g																																													
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,0 g	0,2 g	1%	20 g																																													
Carboidrati / Carbohydrate	71 g	14,2 g	5%	260 g																																													
Di cui zuccheri / Of which sugars	2,2 g	0,4 g	0%	90 g																																													
Fibre / Fibre	5,7 g	1,1 g	-	-																																													
Proteine / Protein	7,7 g	1,5 g	3%	50 g																																													
Sale / Salt	1,4 g	0,27 g	5%	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 delle verdure presenti / light yellow, visible colorful colors of the vegetables ODORE / SMELL: delicato di patata, con le piacevoli note contrastanti delle verdure presenti / delicate of potato, particular flavours of different vegetables used SAPORE / TASTE: delicato, caratterizzato dalle piacevoli note contrastanti delle verdure presenti / delicate, with peculiar taste of present vegetables 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% 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 Multiresidui / 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
		VALORE / VALUE TOLLERANZA/TOLERANCE
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	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	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 Torino (Italia), B = Via Marco Biagi, 6 - 10028 Trofarello TO (Italia)	
SHELF LIFE DALLA PRODUZIONE / SHELF LIFE FROM PRODUCTION	9 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	Pacchetto a cuscino / Pillow pack	
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 19,5 x L 27,5 x P 37,0 (cartone di taglio/ box on the side)	
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	920 g circa / about	
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	235 cm circa compreso il pallet / about including pallet	
ENTE CERTIFICATORE / CERTIFICATOR AGENCY	/	
N° DI AUTORIZZAZIONE / AUTHORISATION NUMBER	/	
TARIFF NUMBER	1905.9080	
qualita@fiorentinialimentari.it	Quality office: Dott.ssa Chiara Roggero	