


Sistema Qualità Quality System  <b>FIorentINI</b> <small>BIBI GINIBOLI</small>	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	2° Edizione; Rev N° 6  Date 19/01/2021
--	--	--

## RICE SNACK AL FORMAGGIO

### RICE SNACK – CHEESE FLAVOUR

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Mini gallette di riso al formaggio con olio extravergine di oliva 3% Mini rice cakes cheese flavour with extra virgin oil 3%				
CODICE INTERNO / CODE	867C				
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di riso 51%, farina di mais, olio di girasole, formaggio in polvere 4,5%, siero di latte in polvere, olio extra vergine di oliva 3%, sale, aromi naturali, spezie. 51% rice flour, corn flour, sunflower oil, 4.5% powdered cheese, powdered whey, 3% extra virgin olive oil, salt, natural flavourings, spices.				
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE				
CODICE EAN / EAN CODE	8002885001068				
EAN CRT / EAN BOX	18002885001065				
ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT	Latte e derivati / Milk and dairy products				
ALLERGENI EVENTUALMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION / EVENTUAL ALLERGENS FROM CROSS CONTAMINATION	Soia / Soy				
CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / CLAIMS	SENZA GLUTINE / NON FRITTO GLUTEN FREE / NOT FRIED				
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 40 g / For serving 40 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	1834 kJ / 435 kcal	733 kJ / 174 kcal	9%	8400 kJ / 2000 kcal
	Grassi / Fat	12,1 g	4,8 g	7%	70 g
	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	2,2 g	0,9 g	4%	20 g
	Carboidrati / Carbohydrate	72,8 g	29,1 g	11%	260 g
	Di cui zuccheri / Of which sugars	3,9 g	1,6 g	2%	90 g
	Fibre / Fibre	1,6 g	0,6 g	-	-
	Proteine / Protein	8,0 g	3,2 g	6%	50 g
	Sale / Salt	2,00 g	0,80 g	13%	6 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: gallettina rotonda con superficie e bordo irregolari, diametro 42-45 mm, spessore variabile compreso tra 2 e 7 mm, peso variabile da 1,0 a 2,2 g / circular mini cake, irregular surface and edge, diameter about 42-45 mm, variable thickness about 2÷7 mm, variable weight about 1,0÷2,2 g COLORE / COLOUR: da bianco a bianco panna, tipico dell'aromatizzazione / white to creamy white, typical of flavouring ODORE / SMELL: di formaggio, tipico dell'aromatizzazione, assenza di odori sgradevoli / cheese, typical aromatization, without unpleasant flavour SAPORE / TASTE: tipico dell'aromatizzazione al formaggio / typical of cheese aromatization CONSISTENZA / TEXTURE: croccante e friabile / crisp and crunchy				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS	Umidità / Moisture: < 9,5 % Unità rotte / Broken units: 10-15 % Briciole bruciate / Burnt crumbs: < 5% Briciole / Crumbs: < 9% Corpi estranei / Foreign bodies: assenti / absent Metalli pesanti / Heavy metals: conforme ai / in conformity with Reg. CE 466/2001 – 1881/2006 OGM / GMO: conforme ai / in conformity with Reg. CE 1829 - 1830/2003 Multiresiduali / Multiresidual: conforme ai / in conformity with Reg. CE 839/2008, 466/2001 e succ. modifiche Micotossine / Mycotoxins: conforme ai / in conformity with Reg. CE 466/2001 - 1881/2006 – 1126/2007				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	CBT / Total germ count: ufc/g		VALORE / VALUE		TOLLERANZA/TOLERANCE
	Coliformi totali / Total coliforms: ufc/g		< 5.000		< 500.000
			< 10		< 200

Sistema Qualità Quality System  	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	2° Edizione; Rev N° 6  Date 19/01/2021
--	--	--

	E. coli: ufc/g < 10 Staphilococcus aureus : ufc/g < 100 Bacillus cereus : ufc/g < 10 Salmonella: ufc/25g assente / absent Listeria monocytogenes: ufc/25g assente / absent Muffe / Moulds: ufc/g < 100 Lieviti / Yeasts: ufc/g < 100	< 10 < 100 < 100 < 10.000 < 10.000
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT	40 g	
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	45 g circa / about	
PESO INCARTO / WEIGHT OF PACKAGING	5 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	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 dry and cool place. Do not expose to 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 4 saldature / Squared bottom pack	
ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY	Bobina stampata in polipropilene coex OPPO 25 µm + OPPM 25 µm; stampa flessografica interna Printed foil in polypropylene coex OPPO 25 µm + OPPM 25 µm; internal flexographic printing	
N° PEZZI PER CARTONE / N° UNITS X BOX	16	
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 18,5 x L 12,0 x P 6,5	
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	1 kg 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	1904.1030	
<a href="mailto:qualita@fiorentinialimentari.it">qualita@fiorentinialimentari.it</a>	Quality office: Dott.ssa Chiara Roggero	