Sistema Qualità Quality System FIORENTINI	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	2° Edizione; Rev N°2 Date 23/03/2023

SNICK SNACK LA NON PATATINA - Gusto PIZZA
SNICK SNACK LA NON PATATINA - PIZZA Flavour

DENOMINAZIONE PRODOTTO / NAME OF PRODUCT	Chips di patate gusto pizza Potatoes chips pizza flavour
CODICE INTERNO / CODE	8402
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Fiocchi di patate 70%, farina di riso, olio di mais, siero di latte, lattosio, sale marino, formaggio in polvere, destrosio, amido di mais, pomodoro in polvere 0,4%, estratto di lievito, erbe aromatiche di cui basilico 0,1%, spezie, aromi, curcuma, estratto naturale di oliva. 70% potato flakes, rice flour, corn oil, whey, lactose, salt, cheese powder, dextrose, corn starch, 0,4% tomato powder, yeast extract, aromatic herbs of which 0,1% basil, spices, flavourings, turmeric powder, natual olive extract.
ORIGINE DELLE MATERIE PRIME / COUNTRY OF ORIGIN RAW MATERIAL	UE / NON UE
CODICE EAN / EAN CODE	8002885001259
EAN CRT / EAN BOX	38002885001250
ALLERGENI PRESENTI / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT	Latte / Milk
ALLERGENI EVENTUALMENTE PRESENTI PER CROSS CONTAMINATION / EVENTUAL ALLERGENS FROM CROSS CONTAMINATION	Soia / Soy
CLAIMS DA INDICARE SUL PACCHETTO / CLAIMS	SENZA OLIO DI PALMA / SI FIBRE / SENZA GLUTINE/ 60% DI GRASSI IN MENO*. *Rispetto alla media degli snack analoghi più venduti (fonte IRI). WITHOUT PALM OIL / YES FIBRE / GLUTEN FREE/ 60% LESS FAT*. *Compared to the average of best-selling similar snacks (IRI source).



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 30 g / For serving 30 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	1599 kJ / 381 kcal	480 kJ / 114 kcal	6%	8400 kJ / 2000 kcal
Grassi / Fat	9,8 g	2,9 g	4%	70 g
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	1,5 g	0,5 g	2%	20 g
Carboidrati / Carbohydrate	59 g	17,7 g	7%	260 g
Di cui zuccheri / Of which sugars	4,7 g	1,4 g	2%	90 g
Fibre / Fibre	12 g	3,6 g	-	-
Proteine / Protein	8,1 g	2,4 g	5%	50 g
Sale / Salt	2,2 g	0,66 g	11%	6 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES	ASPETTO / SHAPE: circolare con superficie e bordo irregolari (diametro 4,5 cm circa), spessore variabile compreso tra 1 e 2 mm, peso variabile da 0,8 a 1,4 g (peso medio 1,1 g circa) / circular, irregular surface and edge (diameter about 4,5 cm), variable thickness about 1 ÷ 2 mm, variable weight about 0,8 ÷ 1,4 (average weight about 1,1 g) COLORE / COLOUR: tipico dell'aromatizzazione, arancione sfumato / typical of flavouring, shaded orange ODORE / SMELL: speziato, tipico di uno snack alla pizza, assenza di odori sgradevoli / spiced, typical of a pizza snack, without unpleasant flavour SAPORE / TASTE: di patata e speziato, tipico di uno snack alla pizza / potato and spiced, typical of a pizza snack 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 Multiresiduali / Multiresidual: conforme al / 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	< 100	< 10.000
	Lieviti / Yeasts: ufc/g	< 100	< 10.000
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT	65 g		
PESO LORDO CONFEZIONE / GROSS WEIGHT	70 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 Turin (Italy), B = Via Marco Biagi, 6 - 10028 Trofarello TO (Italy)		
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 da fonti di calore e dalla luce / Store in a cool and dry 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	Pacchetto a cuscino / Pillow pack		
ETICHETTA/INCARTO / PACKAGING PRIMARY	Bobina stampata in polipropilene coex OPPO 30 µm + OPPM 30 µm; stampa flessografica interna Printed foil in polypropylene coex OPPO 30 µm + OPPM 30 µm; internal flexographic printing		
N° PEZZI PER CARTONE / N° UNITS X BOX	10		
N° CARTONI PER STRATO / N° BOX X LAYER	9		
N° STRATI PER PALLET / N° LAYER X PALLET	8 (4+4 sovrapposti / double stacked)		
N° CARTONI PER PALLET / N° BOX X PALLET	72 (36+36 sovrapposti / double stacked)		
DIMENSIONI CONFEZIONE (cm) / UNIT MEASUREMENT (cm)	H 26,0 x L 14,0 x P 8,0		
DIMENSIONI CARTONE (cm) / BOX DIMENSIONS (cm)	H 24,5 x L 25,0 x P 39,0		
PESO LORDO CARTONE / GROSS WEIGHT BOX	1,0 kg circa / about		
H PALLET SINGOLO / H ONE PALLET	113 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. Dario Sangiuliano		