

**MAIS FRITTO SALATO***Salted fried corn*ST.PF. **EUR01352**

Ed. 1 Rev. 1

01/07/2021

| | |
|--|---|
| PRODOTTO <i>Product</i> | MAIS FRITTO SALATO <i>Salted fried corn</i> |
| PESO <i>Weight</i> | 200 g |
| PAESE DI ORIGINE* <i>Country of origin *</i> | SPAGNA, FRANCIA <i>Spain, France</i> |
| INGREDIENTI <i>Ingredients</i> | Mais 85%, olio di semi di girasole, sale. <i>Corn 85%, sunflower seed oil, salt.</i> |
| TRATTAMENTO SUBITO (STEP PRINCIPALI) <i>Treatment (Main steps)</i> | PRESSO IL FORNITORE ALL'ORIGINE: MACERAZIONE, FRITTURA E SALATURA <i>In the supplier warehouse:</i> <i>Maceration, frying and salting</i> PRESSO EURO COMPANY: CONFEZIONAMENTO IN ATMOSFERA PROTETTIVA <i>In Euro Company warehouse:</i> <i>Packaging in a protective atmosphere</i> |

*VARIABILE SECONDO ESIGENZE DI MERCATO

*Variable according to market needs

| | |
|---|--|
| CONDIZIONAMENTO <i>Other details</i> | |
| TMC (gg) <i>SHELF LIFE (days)</i> | 365 GIORNI FINE MESE, DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO. <i>365 days, end of the month, from the production date.</i> |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO <i>Storage and Transport</i> | TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO. <i>Maintenance temperature: cool and dry place.</i> TRASPORTO NON EFFETTUATO A T° CONDIZIONATA IN QUANTO NON NECESSITA DI CONDIZIONI PARTICOLARI. <i>Transport is not air-conditioned, as it doesn't need any particular conditions</i> |
| GESTIONE DI STOCK MEDIO (gg) <i>Average stock (days)</i> | 0 - 90 |
| SHELF LIFE A DISPOSIZIONE DEL TRADE (gg) <i>Trade shelf life (days)</i> | 275 - 365 |
| DESTINAZIONE D'USO <i>Destination</i> | PRODOTTO DI LARGO CONSUMO, NON DESTINATO A CATEGORIE SPECIALI DI CONSUMATORI. <i>Wide consumption product, not intended for particular classes of consumers.</i> |

**MAIS FRITTO SALATO***Salted fried corn*ST.PF. **EUR01352**

Ed. 1 Rev. 1

01/07/2021

| PARAMETRI ORGANOLETTICI <i>Organoleptic parameters</i> | LIMITI <i>Limits</i> |
|--|--|
| ASPETTO <i>Appearance</i> | PRODOTTO INTEGRO, SANO, PRIVO DI INFESTAZIONI E PARASSITI DI QUALSIASI GENERE. <i>Intact product, healthy, free from infestations and parasites of any kind.</i> |
| COLORE <i>Colour</i> | GIALLO SCURO, DORATO <i>Dark yellow, golden</i> |
| ODORE <i>Smell</i> | TIPICO; ASSENZA DI ODORI ESTRANEI DI QUALUNQUE TIPO. <i>Typical; no foreign smell of any kind.</i> |
| SAPORE <i>Taste</i> | TIPICO, SENZA RETROGUSTI ESTRANEI. <i>Typical, no foreign aftertaste.</i> |
| CONSISTENZA <i>Texture</i> | FRIABILE E CROCCANTE <i>Crumbly and crunchy</i> |

| CARATTERISTICHE QUALITATIVE <i>Quality characteristics</i> | LIMITI <i>Limits</i> |
|--|--|
| CALIBRO <i>Size</i> | 320-390 chicchi / 100 g <i>320-390 grains / 100 g</i> |
| CHICCHI INTERI <i>Whole grains</i> | 85% p/p Min <i>85% w/w Min</i> |
| CHICCHI ROTTI O DI CALIBRO INFERIORE <i>Broken or smaller sized grains</i> | 15% p/p Max <i>15% w/w Max</i> |
| CHICCHI SCURI O MACULATI <i>Dark or spotted grains</i> | 0,1% p/p Max <i>0,1% w/w Max</i> |
| CORPI ESTRANEI <i>Foreign material</i> | Assente limite di rilevabilità per ferroso / non ferroso / inox (con metal detector) limite di rilevabilità per ferroso / non ferroso / inox / vetro / ceramica (con raggi-x) Absent <i>Detectable limit for ferrous / non ferrous / inox (with metal detector)</i> <i>limit of detection for ferrous / non-ferrous / inox / glass / ceramic (with x-ray)</i> |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>Microbiological parameters</i> | LIMITI <i>Limits</i> |
|--|--|
| CARICA BATTERICA TOTALE <i>Total bacterial count</i> | 10⁵ ufc/g Max 10⁵ cfu/g Max |



MAIS FRITTO SALATO

Salted fried corn

ST.PF. **EUR01352**

Ed. 1 Rev. 1

01/07/2021

| | |
|--|--|
| LIEVITI E MUFFE <i>Yeasts and moulds</i> | 10³ ufc/g Max <i>10³ cfu/g Max</i> |
| ENTEROBATTERI <i>Enterobacteriaceae</i> | < 10² ufc/g <i>< 10² cfu/g</i> |
| E.COLI <i>E.coli</i> | < 10 ufc/g <i>< 10 cfu/g</i> |
| SALMONELLA <i>Salmonella</i> | Assente/25g <i>Absent/25g</i> |

I VALORI SONO DA RITENERSI CONFORMI QUALORA IL RISULTATO SIA ALL'INTERNO DELLO STESSO ORDINE DI GRANDEZZA

The values are considered compliant if the result is within the same order of magnitude. ☒ ☑

| PARAMETRI CHIMICO-FISICI <i>Chemical-Physical parameters</i> | LIMITI <i>Limits</i> |
|---|--|
| UMIDITA' <i>Moisture</i> | 5% Max <i>5% Max</i> |
| AFLATOSSINE B1 <i>Aflatoxins B1</i> | Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i in particolare Reg. CEE/UE N°165/2010 <i>Reg. (EC) No 1881/2006 and following updatings in particular Reg. (EC) No 165/2010</i> |
| AFLATOSSINE B1, B2, G1, G2 <i>Aflatoxins B1, B2, G1, G2</i> | Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i in particolare Reg. CEE/UE N°165/2010 <i>Reg. (EC) No 1881/2006 and following updatings in particular Reg. (EC) No 165/2010</i> |
| OCRATOSSINA A <i>Ochratoxin A</i> | Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i. <i>Reg. (EC) No 1881/2006 and following updatings</i> |
| DON <i>DON</i> | Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i. <i>Reg. (EC) No 1881/2006 and following updatings</i> |
| ZEARALENONE <i>Zearalenone</i> | Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i. <i>Reg. (EC) No 1881/2006 and following updatings</i> |
| FUMOSINE <i>Fumosin</i> | Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i. <i>Reg. (EC) No 1881/2006 and following updatings</i> |
| RESIDUI ANTIPARASSITARI <i>Pesticides</i> | Reg. CEE/UE N°396/2005 e s.m.i D.M. 27/08/2004 e s.m.i. <i>Reg. (EC) No 396/2005 and following updates and modifications</i> <i>D.M. 27/08/2004 and following updates and modifications</i> |
| N. PEROSSIDI (sulla frazione lipidica) <i>N° of peroxides (on the lipidic fraction)</i> | 15 Meq O₂/kg Max <i>15 Meq O₂/kg Max</i> |
| CLORURI TOTALI (% NaCl) <i>Total chlorides (% NaCl)</i> | 0,5 - 2,0 % <i>0,5 - 2,0 %</i> |
| OGM <i>GMO</i> | Il prodotto non deriva da OGM <i>The product is not derived from GMOs</i> |

**MAIS FRITTO SALATO***Salted fried corn*ST.PF. **EUR01352**

Ed. 1 Rev. 1

01/07/2021

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE* <i>Nutrition declaration*</i> | VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO <i>Average values per 100 g of product</i> |
|---|---|
| ENERGIA <i>Energy</i> | 1856 kJ — 442 kcal |
| GRASSI <i>Fat</i> | 14 g |
| di cui ACIDI GRASSI SATURI <i>of which saturates</i> | 1,6 g |
| CARBOIDRATI <i>Carbohydrates</i> | 67 g |
| di cui ZUCCHERI <i>of which sugars</i> | 0 g |
| FIBRE <i>Fibre</i> | 7,5 g |
| PROTEINE <i>Protein</i> | 8,2 g |
| SALE <i>Salt</i> | 1,3 g |

* Fonte: Analisi Euro Company

* Source: Euro Company's analysis

| ALLERGENI <i>Allergens</i> | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|---|
| ALLERGENI <i>Allergens</i> | AGGIUNTA INTENZIONALE <i>Intentional additives</i> | | | CARRY OVER E/O CROSS CONTACT* <i>Carry over and/or cross contact*</i> | | |
| ALLERGENI <i>Allergens</i> | SI/NO <i>Yes/No</i> | NOME SPECIFICO <i>Specific name</i> | NATURA/ FUNZIONE <i>Nature/Function</i> | SI/NO <i>Yes/No</i> | NOME SPECIFICO <i>Specific name</i> | NATURA/ FUNZIONE <i>Nature/Function</i> |
| CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI A BASE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE (in concentrazione pari ad almeno 20mg/kg) <i>Cereals containing gluten and products based on cereals containing gluten (in concentration equal to at least 20mg/kg)</i> | NO / No | | | NO / No | | |

| | | | | | | |
|--|---------|--|--|----------|------------------------|---|
| CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI <i>Crustaceans and products thereof</i> | NO / No | | | NO / No | | |
| UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA <i>Eggs and products thereof</i> | NO / No | | | NO / No | | |
| PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE <i>Fish and products thereof</i> | NO / No | | | NO / No | | |
| ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI <i>Peanuts and products thereof</i> | NO / No | | | SI / Yes | ARACHIDI / Peanuts | CROSS CONTACT EURO COMPANY / Euro Company's Cross Contact |
| SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA <i>Soybeans and products thereof</i> | NO / No | | | NO / No | | |
| LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i> | NO / No | | | NO / No | | |
| FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DI MACADAMIA) <i>Nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio)</i> | NO / No | | | SI / Yes | FRUTTA A GUSCIO / Nuts | CROSS CONTACT EURO COMPANY / Euro Company's Cross Contact |
| SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO <i>Celery and products thereof</i> | NO / No | | | NO / No | | |
| SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE <i>Mustard and products thereof</i> | NO / No | | | NO / No | | |

**MAIS FRITTO SALATO***Salted fried corn*ST.PF. **EUR01352**

Ed. 1 Rev. 1

01/07/2021

| | | | | | | |
|--|--------------------|--|--|--------------------|--|--|
| SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO <i>Sesame seeds and products thereof</i> | NO / No | | | NO / No | | |
| ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 mg/kg <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg</i> | NO / No | | | NO / No | | |
| LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI <i>Lupin and products thereof</i> | NO / No | | | NO / No | | |
| MOLLUSCHI E PRODOTTI BASE DI MOLLUSCHI <i>Molluscs and products thereof</i> | NO / No | | | NO / No | | |

*IN EURO COMPANY SI È FOCALIZZATA L'ATTENZIONE SULLA FORMULAZIONE DI UNA PROCEDURA DI PULIZIA MOLTO RIGOROSA E SULLA FORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE DEL PERSONALE RIGUARDO LA PROBLEMATICAZIONE ALLERGENI. PIÙ DELL'80% DEI NOSTRI PRODOTTI RIENTRA TRA GLI ALLERGENI ALIMENTARI NELLA CATEGORIA ARACHIDI E FRUTTA A GUSCIO; PER QUESTO MOTIVO SI RITIENE OPPORTUNO INSERIRE SULLE CONFEZIONI, IN VIA PRECAUZIONALE, LA DICITURA DI CROSS CONTAMINATION RIGUARDANTE QUESTI 2 GRUPPI DI ALLERGENI. PER GLI ALTRI ALLERGENI PRESENTI IN STABILIMENTO (GLUTINE, SOIA, LATTOSIO E ANIDRIDE SOLFOROSA) SONO STATE EFFETTUATE A CADENZA PROGRAMMATA PROVE DI CROSS CONTAMINATION CHE NON HANNO FINORA EVIDENZIATO L'EFFETTIVA CONTAMINAZIONE DEL PRODOTTO.

**Regarding nuts and dehydrated fruits, please note that in Euro Company we have focused our attention on the set up of a very rigorous cleaning procedure and on training and raising awareness of our staff regarding the allergen problem.*

More than 80% of our products are counted among the food allergens in the peanut and nuts categories; for this reason we consider opportune to insert on the packages, as a precaution, the cross contamination sentence concerning these two allergenic groups. For the other allergens present in the factory (gluten, soybean, lactose and sulphur dioxide), cross contamination tests have been carried out on a scheduled basis, which have not yet shown the actual contamination of the product.

| | |
|---|---|
| RAGIONE SOCIALE CONFEZIONATORE <i>Company name packer</i> | INDIRIZZO SEDE LEGALE E PRODUTTIVA <i>Legal head office and production site address</i> |
| Euro Company S.p.A. Società Benefit | Via Faentina, 280/286 Godo - 48026 Russi (RA) |

Le informazioni qui contenute sono valide alla data di revisione sopra riportata.

Euro Company si riserva la possibilità di effettuare aggiornamenti senza previa comunicazione al ricevente. / The information contained herein is valid as of the revision date above.

Euro Company reserves the right to make updates without prior notification to the recipient.